

Sachregister

Bearbeitet von F. Kiermeier

(Bei den fettgedruckten Seitenzahlen handelt es sich um Originalarbeiten)

- Aal, geräuchert, Lagertemperatur, Haltbarkeit 402
- rauchfrisch, sensorische, mikrobiologische Beschaffenheit 137
- sensorische Qualitätsveränderungen 402
- Abklatschkolonien, Kulturelle Differenzierung 349
- Abwasser, Al, Ca, Fe, Mg, Bestimmung, Atomabsorptionsspektrometrische Methode 242
- Aluminium, Bestimmung 231
- Ameisensäure, Formaldehyd, Bestimmung 162
- Bakterien, Identifizierung, Systems Dynatech 233
- B, Ba, Cd, Cu, Fe, Mn, Mo, Ni und Zn, Bestimmung 242
- Harnsäuregehalt, Bestimmung, Derivativspektrophotometrie 240
- Hefen, In Kläranlagen 243
- Pentachlorphenol, Bestimmung, Hochdruck-Flüssig-Chromatographie 162
- Polychlorierte Biphenyle, Bestimmung 242
- Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe, Bestimmung 243
- Quecksilberbestimmung, Apparat 242
- Sauerstoffbedarf, Bestimmung 161
- Schwermetalle, Kontinuierliche Überwachung 242
- Acesulfam-K, Süßkraftbeurteilung 222
- Ackerbohne, Strangpressung, Protein, Veränderungen 66
- Additionsmethode, Voraussetzungen, Grenzen, Atomabsorptions-Spektrometrie 250
- Affinitätschromatographie, Übersichten 167
- Aflatoxin, Bestimmung, Testmedien 321
- Extraktion, Reinigung, Bestimmung 327
- Aflatoxin M 322
- Aflatoxin M₁, Bildung 26
- Aflatoxine, Minisäulen, Schnellmethode 133
- Alambrado 73
- Lösungsmittelrückstände, Geschmack 73
- Aldehyde, Übersichten 168
- Ale, Geschmackscharakterisierung 76
- Alkohol, Denaturierter, GLC-Analyse 213
- Alkoholfreie Getränke, Benzoesäure, GLC-Methode 59
- Alkoholische Getränke 322
- Aroma, Ursprung 74
- Damascenon, Vorkommen, Bildung 144
- flüchtige Schwefelverbindungen, gaschromatographische Methode 74
- N-Nitrosamine 75
- vicinale Diketone, gaschromatographische Bestimmung 74
- Alkylbiphenyle, Analyse, Capillar-GC-MS 229
- Alkylchlorbiphenyle, Analyse, Capillar-GC-MS 229
- Allium-Aroma, L-5-Alk(en)ylthiomethylhydantoin-(±)-S-oxyde 154
- Alternaria-Mykotoxine, HPLC-Bestimmung 322
- Aminosäure, colorimetrische Bestimmung 130
- Aminosäure-Glucose-Modellsysteme, Aroma-Optimierungsversuche 153
- Aminosäuren, Isolierung, Methode 309
- Aminozucker, Bestimmung 313
- Ammonium, Bestimmung, Vielkanal-Analysensystem 160
- Amperometrische Titration, Übersichten 167
- Analyse, qualitative, Praktikum 484
- Analysen-Methoden, Offizielle 482
- Analytische Chemie 293
- Analytische Methoden, Übersichten 167
- Analytische Verfahren, Bibliographischer Teil 343
- Ananas, Bromacil 157
- getrocknet, Aflatoxinvorkommen 491
- Anionen, Sauerstoffhaltige, Dünnschichtchromatographie 303
- anorganische Analyse, quantitativ, Praktikum 484
- Anthocyane, Identifizierung, Pyrolyse-Massenspektrometrie 319
- Reinigung 319
- Antibiotica 292, 323
- Methodik, kritische Untersuchungen 155
- Rückstände, Vorkommen, Bedeutung 154
- Antimon, Bestimmung 302
- Antioxidantien, Bestimmung, Flüssigkeits-Chromatographie 223
- Antioxydantien 322
- Apfel, Aspergillus-Species, Verderb 434
- Bewertung, Vergleich 489
- Bupirimate, Gaschromatographie 56
- Daminozid-Rückstand, Bestimmung 488
- Diphenylamin-Rückstände, Bestimmung 433
- Fruchtfestigkeit 56
- Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
- Jod-, Bromgehalte 128
- Lufttrocknung 496
- Malatgehalt, Aroma 56
- Naphthalinacetamid, Hochdruck-flüssig-chromatographische Bestimmung 143
- spezifischer Widerstand, Bestimmung 60
- Trocknung, Temperatur, Voraussage 163
- Vendex, Bestimmung 488
- Äpfel, Oxalat, Werte 319
- Apfelbrei, Bräunung 433
- Apfelpülphe, Cellulasebehandlung, Pectinasebehandlung 59
- Apfelsaft, Hydrogensulfitionen, Einfluß 144
- Patulin, Hefe 60
- phenolische Verbindungen, Herstellungsverfahren 59
- Apfelsaftgetränk, Apfelsaftanteil, Bestimmung 489
- Apfelsine, Jod-, Bromgehalte 128
- Apfelwein, Gallussäure, Gallotannin, Bestimmung 145
- Hydroxyglutarsäure, Enzymatische Bestimmung 264
- Procyanidine, Hochdruck-Flüssig-Chromatographie 146
- Stabilisierung 218
- Aprikose, getrocknet, Aflatoxinvorkommen 491
- Arbeitsplatzkonzentration, maximal 487
- Armagnac, flüchtige Schwefelverbindungen, gaschromatographische Methode 74
- Aromabildung, Maillardreaktion, Bedeutung 153
- Aromagemisch, HPLC-Trennung, halbpräparativ, Monoterpene 152
- Aromastoffe 322
- Instabilität 152
- Lipide, Trennung 152
- Wechselwirkungen 152
- Proteine, Wechselwirkungen 308
- Aromen, Beurteilung, Probleme 151
- kommerzielle, Entwicklung 152
- Arsen 323
- Gehalt, marine Organismen 399
- Arsenik, Flüssigextraktion, Flammenlose Atomabsorptions-Bestimmung 302
- Arsenverbindungen, Bestimmung, Differential-Puls-Polarographie 302
- Asbestfaserrückstände, Methoden 61
- Ascorbinsäure, Bestimmung 316
- Immobilisierte Ascorbat-Oxidase 316
- In zerkleinertem Rindfleisch, Bestimmung 333
- Mikrobestimmung 316
- Spektrophotometrische Bestimmung 317
- Aspartylphenylalaninmethylester, Süßkraftbeurteilung 222
- N^ε-(β-L-Aspartyl)-L-lysin, erhitzte, Bestimmung 9
- Aspergillus flavus, Aflatoxin, Bildung 321

- Aspergillus-Arten, Aflatoxinbildungsvermögen 321
 Äthanol, Biamperometrische Bestimmung 317
 Ätherische Öle, Analyse, Glascapillarsäulen 152
 Äthersulfate, Bestimmung 247
 Atmosphäre, Ammoniak, Bestimmung 244
 – Niedere Amine, Bestimmung 244
 – Phenol, Kresole, Bestimmung 244
 – SO₂, Bestimmung 244
 Atomabsorptionsspektrographometrie, Strömungseinspritzungs-System 348
 Atomabsorptionsspektrometrie, Graphitrohr-Küvetten-Symmetrie, Untersuchungen 349
 Ausreißer-Test, Fehlerhafte Interpretation 349
 Austern, Tiefkühlagerstabilität 138
 Autoklaven-Temperatur-Profil, Thiamin, Erhaltung 247
 automatisierte enzymatische Bestimmung 454
 Avocado, Mannoheptulose, Perseitol, Glucose, Fructose, Hochdruckflüssigkeitschromatographie 495
 – Trocknung, Temperatur, Voraussage 163
 Avocadobirne, Öle, Steroide 57
 Azoxyderivate, Spektralanalyse 226
- Babynahrung, Serotoningehalt 323
 Bacillus cereus, Bestimmung, Ringuntersuchung 350
 Backereiprodukte, Permethrin, Bestimmung, Chromatographie 52
 Bäckerhefe, Wildhefeinfektionen, Bestimmung 54
 Backhilfsmittel, Kaliumbromat, Toxizitäts-, Carcinogenitäts-Studien 52
 – Toxizitäts-Studien 52
 Backprozeß, Energiebedarf 428
 Backwaren, Aflatoxin-Bildung 26
 – Ballaststoffanreicherung 48
 – Öl, Anwendung 430
 – Qualitätskontrolle 53
 – Schimmelbildung, Unterbindung 431
 – Wertbestimmende Zutaten, Grenzwerte 431
 – Zusatzstoffe 52
 Bacon, Nitrosaminbildung, Beeinflussung 337
 – Pökellake, Vorkommen, Pseudomonas 136
 – Vakuumverpackt, Haltbarkeit 338
 Badewasser, Bakterien, Identifizierung, Systems Dynatech 233
 Bakteriologischer Nachweis, Übersicht 349
 Banane, Jod-, Bromgehalte 128
 – Reifung, Zuckergehalt, Wasserzustand, freie Aminosäuren 57
 – Serotoningehalt 323
 Barsch, Lagerung, modifizierte Atmosphäre 400
- Basilicum, gaschromatographische Untersuchung 150
 Bataate, Radionuklide, Beseitigung 62
 Baumwollsamemehl, Herstellung eßbarer Proteinprodukte 419
 Bedarfsgegenstände, Einfärbung, Cadmiumpigmente, Beurteilung 167
 Beetenrot, Gehalt, Bestimmung 195
 Begasungsmittel 323
 Bendiocarb, auf Wolle, Bestimmung, Hochleistungsflüssig-Chromatographie 228
 Benomyl, Rückstandsanalysen 483
 Benzin, Bleibestimmung, Atomabsorptions-Spektrometrie 167
 Benzoesäure, In zerkleinertem Rindfleisch, Bestimmung 333
 – Trennung, HPLC-Methode 320
 Benzole, chlorierte, Gas-flüssig-chromatographische Bestimmung 133
 2-Benzoxazolinylidenmalononitril, Bestimmung, Phasenumkehr-Ionenpaarverteilungs-Hochleistungs-flüssig-Chromatographie 230
 Bestrahlte Lebensmittel, Biologische Untersuchungsdaten, Aussagekraft 246
 Bestrahlung, Von Lebensmitteln 246
 Betacyanin, Bestimmung, HPLC 320
 Betriebskontrolle, bakteriologische, Problem 471
 Bier, Alterungsrate, Messen 213
 – Bakteriengattung, Pectinatus 77
 – Bakterieninfektionen 77
 – Damascenon, Vorkommen, Bildung 144
 – Diacetyl, Entfernung 76
 – Dimethylsulfoxidgehalt, Vorstufen 78
 – Gene, Veränderung 146
 – Geschmackscharakterisierung 76
 – Geschmackskomponenten, Untersuchung 75
 – Glucose, Saccharose, enzymatische Bestimmung 47
 – Hydroxyglutarsäure, Enzymatische Bestimmung 264
 – N-Nitrosodimethylamin 145
 – Polyphenole, Extraktion, Hochdruckflüssig-Chromatographie 75
 – Proteine, Kälte- und Dauertrübung 213
 – proteolytische Enzyme, immunologische Untersuchungen 77
 – Rohfrucht-Verwendung, Nachweis 145
 – Schaummeßgerät, Funktionsprüfung 75
 – Trihydroxyoctadecanolsäuren, gaschromatographische Bestimmung 75
 – vicinale Diketone, gaschromatographische Bestimmung 74
 Bierbrauerei, Abriß 290
 Biergeschmack, Enterobacter agglomerans, Einfluß 77
 Bierherstellung, Klärmittel aus Fischhäuten 80
 Biochemie, Einführung 486
 – Lehrbuch 296
 – Übungen, Prüfungsfragen 296
 Biochemische Technik, Fortschritte 296
- Biologischer-Sauerstoff-Bedarf, amperometrische Abschätzung, immobilisierte lebende Hefezellen 169
 Biotechnologie 298
 – Fortschritte 487
 Biphenyle 292
 Bipotentiometrische Titration, Übersichten 167
 Birne, Aspergillus-Species, Verderb 434
 – Bupirimate, Gaschromatographie 56
 – Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
 – Zucker, Säuren, Isolieren 433
 – Säure, Veränderung 488
 Birnenkonzentrat, Zucker, Säure, Veränderung 488
 Bitterkeits-Schwellenwert, molekulare Strukturbeziehungen 171
 Blattgemüse, Vitamin K₁, gaschromatographische Bestimmung 62
 Blei 323
 – Bestimmung 300
 – Gehalt, marine Organismen 399
 – Sensitive Glasmembranelektrode 300
 – Wasser, Aufbereitung, Ultraspuerenanalyse 300
 Block-Muster, Referenzprobe 343
 Blumenkohl, Arsen, Gehalt, Veränderung 289
 – gefroren, blanchiert, Vorkommen von Geotrichum candidum 492
 – Peroxidase, Eigenschaften 491
 – Verwendung von Milchsäure, Konservierung 72
 – Vitamin C 67
 Blut, Eiweißquelle 339
 – Hämoglobin, Chemische Entfärbung 339
 – In zerkleinertem Rindfleisch, Bestimmung 333
 Blutplasma, Ei-Ersatz, Kuchen 53
 Bohne, Autolyse, Nährwert 64
 – Calciumbindung 494
 – Eigenschaften, Lagerbedingungen 64
 – Einweichetemperatur, Koch-, Ernährungsqualität 64
 – gefroren, blanchiert, Vorkommen von Geotrichum candidum 492
 – geröstet, Heterocyclische flüchtige Aromastoffe 460
 – getrocknet, Phosphor-Phytat-Zurückhaltung, Einfluß von Keimung, Koch-, Eindosungsprozeß 65
 – grüne, Wärmeshock, Qualitätserhaltung 494
 – Konserve, Qualität 71
 – Nährwertbestimmung, Zusammensetzung, Lectingehalt 64
 – Oligosaccharide 65
 – Proteine, Löslichkeit 494
 – Radionuklide, Beseitigung 62
 – salzlösliche Proteine 63
 – Stickstoff, Löslichkeit 64
 – Tanningehalt 494
 – Trypsininhibitor, Auslaugung, Einweichen 63
 – Isolierung, Affinitätschromatographie 494

- Bohnen, Arsen, Gehalt, Veränderung 289
- gefroren, Nachernte-Lagerung in CO₂, Qualität 63
- grüne, in Dosen, Bindung von Zinn 71
- Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
- Verwendung von Milchsäure, Konservierung 72
- Bohnenkonserve, Füllgewicht, F-Wert bei der Sterilisation 497
- Bologna, Verpackungsbedingungen, Farbstabilität 136
- Bor, Automatisierte Bestimmung 303
- Ionen-chromatographische Bestimmung 303
- Molekularemissionsanalyse 302
- Botrycid, Traubenmost, Hefeflora, Einfluß 146
- Bratensoße, Kreatinin, flüssigchromatographische Bestimmung 150
- Bratfisch, Panade-/Teiggehalt 403
- Brauerei, Bakterieninfektionen 77
- Braueriehefe, Lipide, Wachstum, Gärungsbeschleunigung 77
- Brauhefe, Ausnutzung von Zucker 77
- Bräunungsreaktionen, Flavoursubstanzen, Bildung 153
- Bräunungssysteme, Bildung 310
- Brechbohne, dosenkonserviert, Abtropfgewicht 71
- Broccoli, Behandlung, CO₂-Konzentration 68
- Broccolid, gefroren, blanchiert, Vorkommen von *Geotrichum candidum* 492
- Broiler, Fleischaroma, Leberschäden, Trimethylaminoxidase-aktivität 332
- Bromacil, Rückstände, Bestimmung, Gasflüssig-Chromatographie 157
- Bromat, Differential-Pulse-Polarographie 303
- Brombeere, Zucker, nichtflüchtige Säure 488
- Brombeersaft, Analytik 61
- Brompropylat, Rückstände, Bestimmung 229
- Brot, Aromastoffe, thermisch gebildete 50
- Backen, Lagerung, Vitamin B₆ 429
- Ballaststoffanreicherung 48
- belegtes, Schnellimbü-Restaurants, Gesamtkeimzahl 172
- Blei, Cadmium, Gehalt 429
- Cystein, backtechnische Wirkung 429
- Gequetschte Gerste, Lysingehalt 427
- Herstellung, Grundlagen 50
- Kartoffelprodukte, Anreicherung 51
- Kartoffelschalen 51
- Lactosegehalt 429
- Mahlfractionen 427
- Natrium-6-O-Palmityl-ascorbat, Hochdruckflüssigchromatographie, Bestimmung 52
- Öl, Anwendung 430
- Proteinzusatz, Carbonylgehalt, Geschmack 430
- tiefgefrieren 50
- Weichheit, Altbackenwerden 429
- Zucker, quantitative Zusammensetzung 50
- Brot-Fertigmehle, backtechnische Eigenschaften 51
- Brotbacken, gelagerte Mehle, Eignung, rheologische Eigenschaften 428
- Broteigenschaften, Roggenpentosane, Einfluß 51
- Brotherstellung, Chorleywood-Brotteigverfahren, Fettsäure, Einfluß 429
- Brotkrume, lösliche Stärke, Charakterisierung 430
- - oberflächenaktive Stoffe 430
- Brotsorten, Rohfaser, Hemicellulose, Cellulose, Lignin, Bestimmung 429
- Brühwurst, Ha-Ha-Methode, Schnell-Fettbestimmung 334
- Schnellkühl-Verfahren 136
- Wasserbindungsvermögen 335
- Bückling, geräuchert, Lagertemperatur, Haltbarkeit 402
- - vacuumverpackt, Redoxpotential 401
- rauchfrisch, sensorische, mikrobiologische Beschaffenheit 137
- sensorische Qualitätsveränderungen 402
- Budu, flüchtige Fettsäuren, Herkunft 151
- Büffelbutterfett, rheologische Eigenschaften 420
- Schwankungen, Eigenschaften 142
- Büffelmilch, Hitzestabilität, Beeinflussung 407
- Büffelmilchfett, Autoxydation, Synergisten 420
- Fettsäure-Zusammensetzung 420
- Bupirimate, Fungicideigenschaften 56
- Burgunderwein, Biologischer Säureabbau, Aromastoffe 216
- Buthidazol, Metabolisierung 326
- Butter, Aromatisierung, Säureweckerdestillat 419
- Fettkügelchen, Mikrostruktur 419
- Konsistenz, Verbesserung 142
- Produktion, Qualität 289
- Streichfähigkeit, Messung 420
- Wasser, fettfreie Trockenmasse, Bestimmung 141
- Butterfett, Fraktionierung, Technologie 142
- Butterherstellung 480
- Buttermilch, Nitrat, Nitrit, Vorkommen 404
- Qualität 140
- Butterpulver, Lysinalaningehalt 444
- 3(2)-tert.-Butyl-4-hydroxyanisol, Bestimmung, Flüssigkeits-Chromatographie 223
- tert.-Butylhydrochinon, Bestimmung, Flüssigkeits-Chromatographie 223
- Butylhydroxyanisol, Herstellung, antioxidative Aktivität 154
- Cabernet-Sauvignonwein, Identifizierung, Veränderung 217
- Cadmium 323
- Bestimmung 300
- Gehalt, marine Organismen 399
- Calcium, Amperometrische Titration 302
- Pflanzengewebe, Fraktionierung 301
- Camembert, Nitrat, Nitrit, Vorkommen 404
- Camembert-Käse, Reifung, Substruktur 410
- Capsicum, Farbumtersuchung 150
- Captafol, Rückstandsanalysen 483
- Carbamate 323
- Carbofuran, Bestimmung 157, 232
- Standards, Herstellung, Stabilität 227
- Carbofuranrückstände, Bestimmung, Hochdruck-flüssig-chromatographische Methode 227
- Carbonsäuren, Kurzkettige, Bestimmung 318
- Carboxymethylcellulose, Einfluß von Casein, Viscosität 156
- Carotin, Stabilität 315
- Carotinoide, Analyse 320
- Carrageenan, Einfluß von Casein, Viscosität 156
- Casein, enzymatisch dephosphoryliert, Lysinalanin 446
- Hitzebehandlungen, Proteinqualität 130
- Kolloidale Aspekte 406
- Komplexbildung mit β -Lactoglobulin 307
- Niedrige Temperatur, Eigenschaften 306
- Rösten, Racemisierung der Aminosäuren 130
- Caseinate, Asche, Bestimmung 306
- Eiweißgehalt, Bestimmung 412
- Produktion, Qualität 289
- Caseinschmelze, Fließverhalten 411
- Caseine, Asche, Bestimmung 306
- Eiweißgehalt, Bestimmung 412
- Caseinfirnis, Alterung, Chemische Eigenschaften 307
- Cassava, Mannit, Isolierung 70
- Cerealienbreie, milchhaltig, Proteinqualität 49
- Champignon, Blei-Aufnahme, Cadmium-, Quecksilber-Aufnahme 70
- Mannit, Arabit, Bestimmung 70
- Orthodiphenoloxylase, Einfluß von Ascorbinsäure 70
- Cheddar-Käse, Herstellung, Schimmelpilz-Lab, Veränderungen 139
- Chemiluminiscenz-Reaktionen, Durchflußinjektionsanalyse 343
- Chemiluminiscenz-Spektrometrie, Übersichten 168
- Chemometrie, Übersichten 168
- Chinabohne, Geschmacks-, Nährwerteeigenschaften, Lageeigenschaften 65
- Chips, Gärung, relative Nährwerte 46
- Chitin, Bestimmung 318
- Chlor, Coulometrische Bestimmung 303
- Chloramin, Hochdruckflüssigchromatographische Bestimmung 223
- Chloramin-T, Farbreaktion 318
- Chloramphenicol 323

- Chlorbiphenyle, Analyse, Capillar-GC-MS 229
- Chlorfeninphos, Standards, Herstellung, Stabilität 227
- Chlorid, Bestimmung, Vielkanal-Analysesystem 160
- Chlorkohlenwasserstoff, Rückstandsanalytik 483
- Chlorothalonil, Chromatographische Reinigung, Verluste 226
- Chlorphoxim, Gehalt, Fisch 400
- Chlortetracyclin 323
- Christstollen, Fettgehalt 53
- Chrom 322
- Bestimmung, Kontinuierliche Durchflußanalyse 300
 - Gehalt, Bestimmung 300
- Chromatographierte Verbindungen, Bibliographischer Teil 343
- Chromspuren, Bestimmung, flammenlose Atomabsorptionsspektrometrie 129
- Chymosin, Labmagen, kontinuierliche Extraktion 133
- Substrate 309
- Citral, Instabilität 152
- Citrinin 322
- Bestimmung, Testmedien 321
- Citrusfrucht, Rutin, Hesperidin, Naringin, Bestimmung 489
- Verarbeitung, Einsatz von Enzymen 57
- Citrusfrüchte, Bromacil 157
- Flavonoide 57
 - Vitamin C-Gehalt 56
- Citrussaft, Entbitterung, Sorptionsgele 60
- Trubstabilisierung, niederverestertes Pektin 489
 - Vitamin C-Gehalt 56
- Citrusshale, Thioharnstoff, Bestimmung 491
- Clostridium perfringens, Vergleich zwischen stomacher und Waring Labormixer 350
- Coffein, Analyse, HPLC 147
- Coffeingehalt, quantitative Bestimmung, HPHPLC 146
- Cognac, flüchtige Schwefelverbindungen, gaschromatographische Methode 74
- Cola, Glucose, Saccharose, enzymatische Bestimmung 47
- Coliforme, Keimzahlbestimmung, Membranfilter 350
- Verbesserter Nachweis, Membranfilter-Methode 350
- Conchieren, Stoffaustausch, Problematik 219
- Copräzipate, Lysinoalaninegehalt 443
- Produktion, Qualität 289
- Cottage-Cheese, Casein-Micellen, Elektronenmikroskopische Untersuchung 410
- N_z-Palmitoyl-L-Lysindiäthylesterdihydrochlorid, Haltbarkeitsverlängerung 411
 - Orotsäuregehalt 139
- Cottage-Käse, Bifidus-Bakterien, Überleben 412
- Coulometrische Titration, Übersichten 167
- Coumestrol, Sojabohnen, Bestimmung 158
- Crème-Dessert-Pulver, Lysinoalaninegehalt 444
- Cuprimyxin, Rückstandsbestimmung 408
- Curcuma, Nachweis, Dünnschichtchromatographie, Gasflüssigchromatographie 320
- β -Cyclodextrin, Resorption, Metabolismus, Toxizität, Untersuchungen 171
- Cyclodextrin-Einschlußverbindungen 314
- Cystin, Tryptophan, Reaktion 308
- Daidzein 67
- Dalapon, Rückstände, Bestimmung, Elektroneneinfang-Gaschromatographie 157
- Dauermilch, Produktion, Qualität 289
- DDT, Kohlenstoffgerüst-gaschromatographische Technik 226
- Decachlorbiphenyl, Dünnschichtchromatographische Trennung 226
- Desinfektionsmittel 323
- Bactericide Wirkung, Temperaturabhängigkeit 166
- Dextrose-Äquivalent, Schnellbestimmung, Kryoskopie 73
- 2,6-Di-tert.-Butyl-4-hydroxy-methylphenol, Bestimmung, Flüssigkeits-Chromatographie 223
- Diabetikerlebensmittel, lebensmittelrechtliche, ernährungsphysiologische Aspekte 49
- Diätetische Lebensmittel, auf Milchbasis, Protease, Auswirkungen 49
- enzymatische Lactosebestimmung 47
- Diätfett, Anteil an Polyensäuren 416
- Diazinon, Standards, Herstellung, Stabilität 227
- Dichloflunid, Chromatographische Reinigung, Verluste 226
- 3,4-Dichloranilin, Extraktion, Gaschromatographische Bestimmung 228
- Dichlorprop, Rückstandsanalysen 483
- Dichlorvos, Standards, Herstellung, Stabilität 227
- 2,3-Dihydro-2,2-dimethyl-7-benzofuranylmethyl-carbamate, Bestimmung 232
- Dillgurke, halbsaure, Säuregrad 73
- Dillkraut-Extrakt, Gefrierkonzentrierung 257
- Dimethoxyterigmatocystin, Mutagenität 321
- Dinitroanilin-Herbicide, Nitrosamine, Bestimmung 229
- Diplodiol, Toxischer Metabolit 322
- Diplosporin, Toxischer Metabolit 322
- Diquat, Rückstandsanalysen 483
- Distickstoffoxid, Bestimmung 348
- Disulfoton, Standards, Herstellung, Stabilität 227
- Disulfotonsulfon, Standards, Herstellung, Stabilität 227
- Dorschleber, Jod-, Bromgehalte 128
- Dosen, sterilisieren, Wärmedurchdringungsfaktoren 164
- Dowco 290, Bestimmung, Pulspolarographie 157
- Doxycyclin, Schnellanalyse, Hochdruck-Flüssig-Chromatographie 155
- Dragee-Erzeugnis 478
- Drogenrückstände 323
- Druckveraschung, Biologisches Material, Apparatur 298
- Dünnschichtcapillare, Flüssigchromatographie 168
- Dünnschicht-Chromatographie, Selektivität 345
- Dünnschichtcapillare, Flüssigchromatographie 168
- Dünnschichtchromatographie, 3,5-Di-tert-butyl-1,2-benzochinon-eisen(III)-chlorid, Detektionsreagens 251
- Bibliographische Übersicht 251
 - Bibliographischer Teil 343
 - Modifizierte Kieselgelpartikel, Verwendung 345
 - Optimale Bedingungen 345
- Durchfluß-Detektorsystem, Charakterisierung, Gestaltung 343
- Durchflußanalyse, Amperometrischer Durchflußzellendetektor, Oberflächenreaktion 345
- Kontinuierliche 343
 - Elektroanalytische Detektoren 343
- Durchflußinjektionsanalyse 250
- Prinzipien, Anwendungen, Entwicklungen 343
- Durchflußtitation, Experimentelle Parameter 341
- Ei 322
- flüssig, Pasteurisierung, Nachweis 415
 - hartgekocht, Staphylokokken-Enterotoxin B, Bildung 415
 - Hexachlorbenzolk Rückstände 330
 - Pasteurisierung, Qualitätserhaltung 414
- Eialbumin, Gebräunt, Einfluß 310
- Eidotter, Gelfrier-Tau-Gelierung 414
- Eier, Organochlor-Rückstände 140
- Eierteiwaren, Brotweizenmehl, Mahlfractionen 427
- Eiklar, Natriumdodecylsulfat-Polyacrylamid-Gelelektrophorese 414
- Eiscrem, Orotsäuregehalt 139
- Polysaccharide, als Stabilisatoren 74
- Eiscremepulver, Lysinoalaninegehalt 444
- Eisen, Atomisierung, Einfluß halogener Lösungsmittel 299
- Bestimmung, Gaschromatographie 299
 - Trocknungsprozeß, chemische Veränderung 490
- Eisen (55), Gehalt, Wildbret, Rindfleisch 300
- Eiweiß, Bestimmung, Immunturbidimetrie 355
- Eiweiß-Fetzzubereitungen, Autoxydation, Veränderungen 338
- Elektrische Stimulierung 325
- Elektrochemie, Übersichten 168
- Elektroden, Ionen-Selektive, Theorie, Anwendung 341
- Elektronenmikroskopie, Übersichten 168

- Elektronenspektroskopie, Übersichten 168
- Elektrophorese, Bibliographischer Teil 343
- Elektrophoretische Technik, Bibliographische Übersicht 251
- Elektrophoretische Trennung, auf Polyacrylamidgelen 251
- Elementbestimmung, systematische Fehler 167
- Emissionsspektrometrie, Übersichten 168
- Emulgator, Amylose-Bindungs-Index, Bestimmung 223
- enzymatische Milchsäurebestimmung 156
- Emulgatoren 322
- Endivie, Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
- Endosulfan, gaschromatographische Bestimmung 433
- Energiegehalt, Lebensmittel 484
- Ente, Nährstoffgehalt 136
- Enthaarungsmittel, Mercaptoessigsäure, Bestimmung 165
- Enthalpie/Entropie-Ausgleich, bei Lebensmittelleaktionen 163
- Enzymatische Bestimmung, Durchflußinjektionspektrometrie 343
- Enzyme, Präparative Trennung 307
- Reaktivierung 132
- Übersichten 168
- Enzymkinetik, Theorie, Methoden 294
- Epoxytrichothecenderivate, Bestimmung 322
- Erbsen, eingedoste, Ascorbinsäure-Abbau 70
- gefroren, blanchiert, Vorkommen von *Geotrichum candidum* 492
- Penicillinsäure, Bestimmung 110
- Proteine, Löslichkeit 494
- salzlösliche Proteine 63
- Tanningehalt 494
- Trypsininhibitor, Auslaugung, Einweichen 63
- Verarbeitungsmethoden, Qualität 64
- Wasserblanchierung, Frischgewicht, Extraktstoffe 65
- Erbsenproteinkonzentrat, Trockenverfahren, Mikrostruktur, Eigenschaften 71
- Erdbeer-Essenz, Bewertung 221
- Methylcinnamat, γ -Dekalacton, Maltol, Gehalt 152
- Erdbeere, *Aspergillus*-Species, Verderb 434
- Dichlofluamid, Vinclozolin, Stabilität 368
- geschwefelt, Abbau, Bedeutung von Pilzen 55
- Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
- Styrol, Übergang 433
- bis-(Trichlormethyl)disulfid, Bestimmung 55
- Vinclozolin, Endosulfan, Gaschromatographische Bestimmung 433
- Erdnuß, Abpacken, Methode 58
- Kohlenhydrate, Überblick 58
- Methylbromid, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 158
- sensorische Merkmale, Röstzeiten 491
- Stärkekörner, amylytische Angreifbarkeit 58
- Erdnußbutter, Aflatoxin-Analyse, Proben, Entnahme 491
- Pentachlornitrobenzol, Rückstände 491
- Erdnußöl, Lipidklassen, Fettsäurezusammensetzung 418
- Lipidzusammensetzung 418
- Erdnußprodukt, Aflatoxin-Extraktionsmethoden 491
- Erdöl, Verunreinigung, Beurteilung 248
- Erfrischungsgetränke, Kohlenhydrate, Bestimmung 93
- Ernährung, Gesundheit 295
- im tropischen Afrika 485
- Ernährungsbericht 1980 484
- Ernährungslehre 485
- Ernährungsqualitätsindex, von Lebensmitteln 295
- Escherichia coli*, in kaltem Wasser, Überlebensraten 172
- Ethephon, Rückstandsanalysen 483
- Ethoxyquin, Anwendung 223
- Ethylendiamintetraessigsäure, Konservierung, Majonaise, Dosengemüse 404
- Euphausia superba, Proteinkonzentrat 393
- Extraktionen, Wirksamkeit, Darstellung 341
- Extraktionskonstanten, Bestimmung 341
- Faecalcoli, Sieben-Stunden-Schnelltest 350
- Farbstoff, Abtrennung, Identifizierung 480
- Farbstoff-Gemische, Chocolate Brown HT, Tartrazin, Green S, Bestimmung, Differential-Impuls-Polarographie 156
- Feigen, getrocknet, Aflatoxinvorkommen 491
- Fenthion, Verunreinigungen, Identifizierung 227
- Fentin, Bestimmung 229
- Fertigspeisen, Bakteriologische Beschaffenheit, Schnellmethoden 291
- Feststoffen, AAS-Analyse 348
- Fett, Antioxidantien, HPLC-Bestimmung 415
- Hydrierjodzahl, Bestimmung 415
- Pesticidgehalt 415
- tierische Herkunft, Wasseraktivität 419
- vollgesättigte Triglyceride, Bestimmung 415
- Fette 322
- Bestimmung, Authentizität 140
- Chromatographische Analyse, Störungen 311
- Fettgewebe, menschlich, Pentachlorphenol 420
- Fettsäuren, Bestimmung, Hochdruck-Flüssigkeitschromatographie 310
- Gaschromatographischen Daten 311
- Niedrigmolekulare, Bestimmung 311
- Fisch 322
- Anatomie, Morphologie 288
- Aroclor 1242, Scintillationsmessung, Wiederfindungsrate 230
- Blei-, Cadmium-, Arsen-, Zinkgehalt 399
- Chlorphoxim, Extraktion, gaschromatographische Analyse 400
- cis-[^{14}C]-Clordan, Gewebeverteilung 137
- Enthalpie, Spezifische Wärme, Gefrierbereich 323
- Gehalt an Gesamt-Hg 400
- geräuchert, gesalzen, Lagerung, Redoxpotential 401
- Histamin, Bestimmung, Capillar-Isotachophorese 351
- höher chlorierte, Benzole, Phenole, Bestimmung 133
- Jod-, Bromgehalte 128
- Krankheit, Schädigung 476
- Lipide, Bromgehalt 400
- Methylquecksilber, Atomabsorptions-Spektroskopie 137
- Bestimmung 400
- polychlorierte Biphenyle, Chromtrioxid-Extraktion, Verluste 137
- Produktion in Teichen, lebensmittelhygienisch vertretbar 400
- Quecksilber, Herkunft 137
- Kontamination 399
- Schwermetalle, Gehalt 136
- Spuremetalle, Säureextraktion 399
- verpackt, Kohlendioxidzusatz, Lagerver-suche 401
- Fischereiprodukte, heiß geräuchert, Qualität, Lagerverhalten 402
- Fischerzeugnisse, Herstellung, Beurteilung 137
- Fischfilet, NaCl, CO_2 , Lagerfähigkeit 401
- „Fischiger“ Geruch, Anwesenheit von (E, E, Z)-2,4, 7-Decatrienal 131
- Fischkonserven, Histamin, Bestimmung, Capillar-Isotachophorese 351
- Fischmehloxidation, Kinetik 403
- Fischprotein-Lösung, Herstellung 403
- Fischsauce, flüchtige Fettsäuren, Herkunft 151
- Herstellung 403
- Flammenemission, Übersichten 168
- Flammenspektrometrie, Proben-temperatur, Einfluß 168
- Flammenschutzmittel, Schwerflüchtig, Halogeniert, Analytisches Verhalten 230
- Flavonoide, Analyse, Hochdruck-Flüssigkeits-Chromatographie 319
- Hochleistungsflüssig-Chromatographie 320
- Trennung, HPLC-Methode 320
- Fleisch 322, 454
- Bakterium, Postmortales Eindringen 327
- Biochemische Untersuchung 324
- Buthidazol, Rückstände 326
- Cadmium-Gehalte 329
- Ca^{++} -Bindung, Sarkoplasmatisches Reticulum, Mitochondrienfraktion 326

- Fleisch, Druck-Hitzebehandlung, Scherkräfteigenschaften 324
- Druckbehandlung, Eigenschaften 324
 - Eiskristalle, Dendritisches Wachstum 325
 - Elektrische Anregung, Wirkung 326
 - Enthalpie, Spezifische Wärme, Gefrierbereich 323
 - Gefrierlagerung, Schutzverpackung, Auswirkungen 329
 - Gefriertrocknung, Wasserbindungsvermögen 325
 - Gesamtfettbestimmung 326
 - Hämipigmente, Durchlässigkeitsspektrophotometrie 4
 - Heterocyclische Verbindungen 326
 - Hexachlorbenzolrückstände 330
 - Hormone, Spurenbestimmung 327
 - innere Bakterienflora 135
 - IR-Strahlung, Physikalisch-optische Zusammenhänge 246
 - Kälteverkürzung 324
 - Kochen, Strukturveränderung 325
 - Lagerstabilität, Geschmack, Histologische Charakteristika 324
 - Langzeitlagerung, Lysin, Gehalt 325
 - Microbacterium thermosphactum, Vermehrung 328
 - Mikrobiologische Qualität, Endotoxingehalt 334
 - Mikroorganismen, Endotoxine, Bestimmung 328
 - Mit Sorbinsäure und Natriumnitrit konserviert 328
 - Oberflächenkeimgehalt, Nachweis, Biolumineszenz-Verfahren 327
 - Ofentemperatur, Zustand, Auswirkungen 329
 - Qualitätskontrolle, Ausschmelzverfahren 328
 - Ranzigkeit, Pentan als Hinweis 329
 - Rigor-abhängige Veränderungen, Mechanische Eigenschaften 325
 - Rückstände, Organochlor-Pesticide 326
 - Spurenelemente, Bestimmung 323
 - Sulfiten, Benzoaten, Sorbaten, Ascorbaten, Zugewetztes Blut, Spektralphotometrische Bestimmung 333
 - Textur, Bestimmung 134
 - Vakuumverpackt, Haltbarkeit, Mikrobiologie 327
 - - Verderb, Überprüfung 338
 - Zartheit, Fragmentierungsindex 324
- Fleisch-Dreiviertelkonserven, Hygienisches Risiko 339
- Fleisch-Knochen-Separation, Technologie 332
- Fleischbrühwürfel, Kreatinin, flüssigchromatographische Bestimmung 150
- Fleischemulsionen, Physiko-chemische Untersuchung 329
- Fleischerzeugnisse 322
- Gepökelte, Nitrit, Extraktionsverfahren 335
 - Nitrat, Nitrit, Bestimmung, nitratselektive Elektrode 136
 - Nitritgehalt, Bestimmung 336
 - Nitrosoprolin, Nitrosopyrrolidin, Vorkommen, Bestimmung 336
 - Quantitativer Knochennachweis 340
 - Restnitrit 335
 - Texturprofil, Untersuchungen 335
- Fleischfarbe 476
- Fleischprodukte, Ascorbinsäuren, Isoascorbinsäuren, Bestimmung 332
- Blut bei der Herstellung 339
 - Gesamtfettbestimmung 326
 - Mycobacterium, Abtötung 334
 - Salmonella, Schnellnachweis 170
 - Schimmelwachstum, Pimaricin 334
- Fleischsalat, Mikroflora 340
- Fleischuntersuchung, Pathologisch-Anatomische Veränderungen, Beurteilung 328
- Fleischwaren, Sojabohnengehalt, Ermittlung 340
- Sojaproteine, Nachweis 339
 - Stickstoffbestimmung, Titandioxid als Katalysator 323
- Floraanalyse, Krankheitserreger 473
- Flüchtige Substanzen, Bestimmung, mit porösen Teflonröhrchen 341
- Fluidchromatographie, Physikalisch-chemische Grundlagen, Anwendungen 344
- Fluor 322
- Fluoreszenz-Spektrometrie, Übersichten 168
- Fluorid, Bestimmung, Mikrodiffusion, Spezifische Elektrode 303
- Flüssig-Säulenchromatographie, Übersichten 167
- Flüssigchromatographie, Flammen-Aerosol-Detektor 344
- Fluoreszenzverstärkungsreaktionen 344
 - Glascapillarsäule, Herstellung 168
 - Gradientenelution, IR-Nachweis 344
 - Probenaufgabevorrichtung 344
- Flüssigchromatographie-Säulen, Amberlite, Mikropartikel 344
- Flüssige Lebensmittel, Dämpfungscharakteristika, Kontrolle 163
- Flüssigkeitschromatographie, Atomabsorptionsspektroskopische Detektion 344
- Flüssigsäulenchromatographie, Bibliographische Übersicht 251
- Fondant 478
- Forelle, dielektrische Eigenschaften, α -Glucosidase-Aktivitäten 401
- Histamin, Bestimmung 353
 - Jod-, Bromgehalte 128
- Frabilimeter, Messung, mürbe Anteile 78
- Frankfurter, Räucherung, Wirkungen 336
- Frankfurter Würstchen, Herstellung 336
- Friskkäse 443
- Frucht 322
- Thiabendazol, Methyl-2-benzimidazolcarbamate, GC-Bestimmung 488
- Früchte, Carbofuran, 3-Hydroxycarbofuran, quantitative Bestimmung 158
- Vitamingehalt, Mineralstoffgehalt, Wertfaktor 55
- Fruchtsaft, Benzoesäure, Sorbinsäure, Bestimmung 59
- Blei, Atomabsorptions-Spektrometrie 59
 - Untersuchung, Methoden 294
- Fruchtsaftgetränk, Glucose, Saccharose, enzymatische Bestimmung 47
- Fruchtwein, Technologie 479
- Fructose, Süßkraftbeurteilung 222
- Frühstück-Fertigprodukt, Zucker, Gaschromatographische Analyse 427
- Frühstückscerealien, faserhaltig, Clorienwert 425
- Gequetschte Gerste, Lysingehalt 427
 - Retinylpalmitat, Bestimmung 427
- Frühstücksflocken, Vitamin B₆, Bestimmung 427
- Fungicide, Bestimmung, Phasenumkehr-Hochleistungs-flüssig-Chromatographie 226
- Rückstandsanalysen 483
- Fungicide, Herbizide 323
- Furadan, Bestimmung 232
- Fusarientoxine, Bestimmung 322
- Gari, Mannit, Isolierung 70
- Garnele, Eislagerung, Adenosin-Desaminase, Stabilität 138
- Tiefkühlagerung, Fettsäure, Beständigkeit 138
- Gärungsgetränk, Hydroxyglutarsäure, Enzymatische Bestimmung 264
- Gas-Chromatographie, Sauerstoff-Spezifischer Detektor 348
- Gas-Flüssigkeits-Chromatographie, Komplex Retentionsmechanismen 346, 347
- Gascapillare, für die HPLC, Herstellung 168
- Gaschromatographie, Bibliographische Übersicht 251
- Bibliographischer Teil 343
 - Flüssige Proben, Aufgabe 347
 - Lebensmittelanalyse 347
 - Probenkonzentrierung, Gerät 252
 - Übersichten 168
- Gaschromatographie, Organische Verbindungen, Bestimmung 252
- Gasförmige Substanzen, Bestimmung, Mit porösen Teflonröhrchen 341
- Gebäck, Faserkomponenten, Quantifizierung 51
- Ochratoxin, Phasenumkehr-Hochdruck-flüssig-Chromatographie 52
- Geflügel, höher chlorierte Benzole, Phenole, Bestimmung 133
- Geflügelfleischemulsionen, Natriumnitrit, Sorbinsäure, Hemmende Wirkung 331
- Geflügelhaut, Ultrastruktur, Brüh- und Kühltemperatur, Alter 330
- Geflügelschlächtereien, Brauchwasser, Chlordioxid, Mikroorganismen 136
- Gefrorene Lebensmittel, Wärmeleitfähigkeit 163
- Gel-Permeations-Chromatographie, Auflösung, Bestimmung 251
- Gelatine 322
- Gelchromatographie, Sephadexgel, Anwendung 347

- Gele, Beurteilung, Farbdiffusionstechnik 224
- Wasser, Bindung 224
- Geleeszuckerwaren 478
- Gelelektrophorese, Präparative, Apparatur 346
- Gemeinschaftsverpflegung, Bakteriologische Beschaffenheit, Schnellmethoden 291
- Gemüse 62
- Arsen, Gehalt, Veränderung 289
 - Carbazin, Thiophanate-methyl, Bestimmung, Hochdruck-Flüssigkeits-Chromatographie 1
 - Carbofuran, 3-Hydroxycarbofuran, quantitative Bestimmung 158
 - Dinoseb-Rückstände, Bestimmung 433
 - Eberpheromon 62
 - Fensulfothion-Rückstände 62
 - Fentin, Bestimmung 229
 - gefroren, blanchiert, Vorkommen von *Geotrichum candidum* 492
 - Jod-, Bromgehalte 128
 - Organothiophosphor-Insektizid-Rückstände, Identifizierung 433
 - Oxalat, Werte 319
 - Peroxidase, Eigenschaften 491
 - Strontium, Caesium, radioaktiv, Beseitigung 61
 - Trocknung, Temperatur, Voraussage 163
 - Zuckergehalt, Reifegrad, Sorte, Lagerung 55
- Gemüseprodukt, Lufttrocknung 496
- Gemüseprodukte, getrocknete, Lagerverhalten, Lagerbedingungen 144
- Verfälschungsnachweis, über phenolische Inhaltsstoffe 55
- Gemüsesaft, Saft, Abbau der intercellulären Pektinsubstanzen 71
- Gemüseverderb, *Alternaria*-Arten 322
- Genistein 67
- Gerste, α -Amylaseaktivität, Bestimmung 78
- Diastase-Aktivität, Bestimmung, Elektrophorese 423
 - Dimethylsulfoxyd, Messung 78
 - Hordein, Isolierung 423
 - Malzqualität, Bewertung 79
 - Methylbromid, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 158
- Gerstenmalz, N-Nitrosodimethylamin, Bestimmung 213
- Gerstenproteinfraktionen, Aminosäurezusammensetzung, elektrophoretisches Verhalten 423
- Gerstenstärke, Amylolyse großer Körner 423
- Isolierung 423
- Geruchstoffe, Beseitigung, Ozon, Nachweis 232
- durch Mikroflora gebildet 154
- Geschmackscharakterisierung, trainierte, untrainierte Tester 170
- Getränke, Asbestfaser, Methoden 61
- Saccharinnatrium, kohlenensäurehaltige, Natriumbenzoat, Coffein, Bestimmung 222
- Getreide 322
- Blei, Cadmium, Gehalt 429
 - Carbofuran, 3-Hydroxycarbofuran, quantitative Bestimmung 158
 - Eisen, Bestimmung 421
 - Extruderprodukte, sensorische Bewertung 48
 - Extrusion, Veränderungen 44
 - Feuchtigkeitsgehalt, Messung, kernmagnetische Resonanz 421
 - Hochtemperatur-Kurzzeit-Extrusion 48
 - Infrarot-Reflexions- und photoakustische Spektren 421
 - Insektizidrückstände, Bestimmung 421
 - mit Soja angereicherten Reduktions-Lebensmittel, Herstellung, Eigenschaften 427
 - Mykotoxinuntersuchung, Probennahme, Analyse 421
 - Ochratoxin A, Zearalenon, Hochdruck-flüssig-Chromatographie 143
 - Trypsininhibitoraktivität 421
 - Tryptophan, Bestimmung 421
- Getreide-Lagerproteine, Maximalmengen, Bestimmung 171
- Getreideflocken, Vitamin B₆, Bestimmung 427
- Getreidefraktionen, faserhaltig, Calorienwert 425
- Getreideprodukte, Stärke, enzymatische Bestimmung 46
- Getreidestärke, Extrudieren, Veränderungen 47
- Schwefeldioxid-Restmengen 45
- Gewässergüte, Bestimmen, Beurteilen 291
- Gewürze, Bräunung von Fett-Protein-Mischung, Einfluß 221
- 2-Chloräthylester der Fettsäuren, massenspektrometrische Identifizierung, gasflüssigchromatographische Bestimmung 149
 - Fett haltige Lebensmittel, Autoxidation 221
 - gaschromatographische Untersuchung 150
 - Hitzesterilisierung, organoleptische Qualität 149
 - Pilzflora, Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit 30
- Gewürzphenole 253
- Glascapillarkolonne, Aufrauen, Methode 251
- Silicone, Warnung 250
- Gliadin, Rinder-casein, Immunturbidimetrische Bestimmung 355
- Glucose, Bestimmung, Enzymsensor 312
- Süßkraftbeurteilung 222
- Glucose-Fructose-Sirup, Umwandlung von Stärke 74
- Glucosirupe, Dextroseäquivalent, Bestimmung 73
- Glucose/Cysteamine-Bräunungsgemische, Mutagene Wirkung 310
- Glucosidase, Aktivitätsbestimmung 315
- N^ε-(γ -L-Glutamyl)-L-lysin, erhitzte, Bestimmung 9
- Glycerin, Biamperometrische Bestimmung 317
- Glycitein 67
- Glykogen 454
- Grapefruit, Rutin, Hesperidin, Naringin, Bestimmung 489
- Trocknung, Fettsäureester, Verlust 434
 - Vitamin C-Gehalt 56
- Grapefruitsaft, Gesamt-Vitamin-C-Gehalt, Lagerungstemperatur 490
- Identifizierung, quantitative Bestimmung 490
 - Naringin, Bitterkeit 57
 - Saftgehalt, Bestimmung 60
 - Vitamin C-Gehalt 56
- Grenzflächenaktive Stoffe, Bestimmung 247
- Greyerzkerkäse, Reifung, Feinstruktur 411
- Grieß, Jod-, Bromgehalte 127
- Grüner Paprika, Saft, Abbau der intercellulären Pektinsubstanzen 71
- Grünkohl, gefroren, blanchiert, Vorkommen von *Geotrichum candidum* 492
- Grütwurst, Zusammensetzung 336
- Guar, Einfluß von Casein, Viskosität 156
- Gulaschsuppe, Blei-, Eisen- und Zinnbestimmung, Aufschlußmethode 221
- Gummlösung, Einfluß von Casein, Viskosität 156
- Gürkchen, Verwendung von Milchsäure, Konservierung 72
- Gurke, gesäuerte, Erweichung, Hemmung, durch Calciumchlorid 68
- Radionuclide, Beseitigung 62
- Haarwaschmittel, Tenside, Analyse 164
- Hackfleisch, Chloramin T, Nachweis 223
- Fremdproteine, Nachweis 333
 - Gasschutzpackung, Haltbarkeitsverlängerung 333
 - Proben transport, Bakterien, Überleben 333
- Hackfleischsorten, Kollagen/Protein-Wert, Hydroxyprolinbestimmung 333
- Hafer, Flockenherstellung 49
- Methylbromid, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 158
 - Vorkommen bitterer Hydroxyfettsäuren 423
 - Weizen, Vergleich, Kohlenhydrate 422
 - Zucker 422
- Haferflocken, Jod-, Bromgehalte 127
- Penicillinsäure, Bestimmung 110
- Hähnchenbrustmuskeln, Polyphosphate, Bestimmung 330
- Hai, Histamin, Bestimmung 353
- Hamburger Gekochte, Zusammensetzung, Beurteilung 336
- Hammelfleischgeruch, Vorstufen, Isolierung 135
- Hart-PVC, n-Octylzinn-Stabilisator, Migration 166
- Hartkäse 443
- Fremdmaterial, Isolierung 139
- Harzer-Käse, Reifung, Substruktur 410

- Hase, Körperzusammensetzung, Fleischqualität 332
 – Serologischer Nachweis 332
 Haselnuß, Öle, Steroide 57
 Haushalt, Bibliographie 298
 Hautwaschmittel, Tenside, Analyse 164
 Hefe, Differenzierung, Methode 484
 – Önologische Eigenschaften, Bestimmung 216
 – Stickstoffkomponenten, Schwankungen 54
 Hefeautolyse, enzymatische Methode 151
 Hefeindustrie, Melasse, Probleme 290
 Hefewachstum, Durchfluß-Mikrocalorimeter 432
 Heidelbeere, Blei 55
 Heidelbeersaft, Analytik 61
 – Kennzahlen 60
 Heilbutt, geräuchert, Lagertemperatur, Haltbarkeit 402
 – rauchfrisch, sensorische, mikrobiologische Beschaffenheit 137
 – sensorische Qualitätsveränderungen 402
 Hering, Anatomie, Morphologie 288
 – Histamin, Bestimmung, Capillar-Isotachophorese 351
 – Jod-, Bromgehalte 128
 Heringsfilets, Herstellung, Beurteilung 138
 Herz, Pathologisch-anatomische Veränderungen, Beurteilung 328
 Hexachlorbenzol, Erdnußbutter, Rückstände, Capillargaschromatographie 491
 Hexosamine, In Chitin, Bestimmung, Ionenaustauschchromatographie 318
 Hickory-Nuß, Monoglyceride, Überzug, Stabilität 58
 Himbeersaft, Kennzahlen 60
 Hipoly-Gerste, Gequetschte Gerste, Lysingehalt 427
 Hirse, Zearalenon, Schnellnachweis 424
 Hirsebrot, Nährwert 54
 Hochdruck-Dünnschichtchromatographie 293
 Hochdruckflüssig-Chromatographie, Photo-Leitfähigkeitsdetektor 252
 – Polarographischer Durchflußdetektor 345
 Hochleistungs-flüssig-Chromatographie, Vorsäule, Spurenanreicherung 251
 Hochspannungselektrophorese, Bedeutsame Stoffklassen, Trennung 349
 Holunderbeersaft, Analytik 61
 Holzrauch, isothermisch entwickelt, Untersuchung 164
 Homogenisieren, Vergleich zwischen Stomacher und Waring Labormixer 350
 Honig, Hydroxymethylfurfurol, spektrophotometrische Methode 498
 – Massenspektrometrische $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ -Bestimmung 498
 Hopfen, Bitterkeit, Verstärkung 79
 – Bittersäuren, Analytik 79
 – Lagerung 79
 – Verwendung von Pellets 145
 Hopfenextraktion, flüssiges CO_2 145
 Hormone 323
 HPLC-Technologie, Trennkassetten 482
 Hühnchenteile, Zubereitung, Bratbedingungen, Ausbeute 135
 Hühner, Stoffwechsel, Zearalenon 331
 Hühnerblut, Plasma-Protein, Ernährungseigenschaften 331
 Hühnereialbumin, Rindercasein, Immunturbidimetrische Bestimmung 355
 Hühnerfleisch, Proteine, Verdaulichkeit 135
 Hülsenfrucht, Tryptophan, Bestimmung 421
 Humanmilch, Chrom, Bestimmung 410
 – Lactose, Entfernung 409
 Huminsubstanzen, Wässrige Chlorierungsprodukte, Bestimmung 241
 Hydrazoderivate, Spektralanalyse 226
 Hydrocolloide, Einfluß von Casein, Viskosität 156
 Hydrogensulfid, Bestimmung 129
 5-Hydroxy-2,3-dimethylindol, antioxydativen Effekt 154
 3-Hydroxycarbofuran, Bestimmung 157
 Hygiene, Lebensmittelherstellung, Verfahrenstechnik 291
 Hygienisch-mikrobiologische Forderungen 172
 Immunchemie, Handbuch, Grundpraktikum 294
 Indikatorbakterien, Nichtindikatororganismen, Einfluß, Membranfiltermethode 350
 Infrarotbestrahlung, Grundlagenstudie 246
 Infrarotspektrometrie, Übersichten 168
 Insecticide, Standards, Herstellung, Stabilität 227
 Instant-Getränk, Eisenverbindung, Veränderung 490
 Instant-Vollmilchpulver, Qualität, Haltbarkeit 413
 Instantmilchpulver, Lysinoalaningehalt 443
 Iodat, Differential-Pulse-Polarographie 303
 Ionenaustausch, Übersichten 167
 Ionenselektive Elektrode, Einfluß organischer Lösungsmittel 250
 Ionenselektive Elektroden, Übersichten 168
 Iso-Paraffine, Indikatoren für Belastung maritimer Lebensmittel, Bestimmung 249
 Isotachophorese, Untersuchungen von Lebensmitteln 346
 Jod-Brom-Relation 123
 Joghurt, Hemmfaktoren, Salmonella typhimurium 412
 – Milchsäure, Gehalt 413
 – Nitrat, Nitrit, Vorkommen 404
 – Orotsäuregehalt 139
 Joghurtherstellung 480
 Joghurtproduktion, Impfkultur, kontinuierliche Herstellung 412
 Johannisbeere, schwarze, Ascorbinsäure, Bestimmung 61
 Kabeljau, dielektrische Eigenschaften, α -Glucosidase-Aktivitäten 401
 – Jod-, Bromgehalte 128
 Kabeljaufilet, Gefriertrocknung, Veränderungen 403
 Kaffee 322
 – Coffein, Bestimmung 87
 – Elektronenspinresonanz 81
 – Wasser, Einbau, NMR-Untersuchung 173
 Kaffeeöl, Sterinfraction 147
 Kaffeeprodukte, Coffein, spektrometrische Bestimmung 147
 Kaffeesahne, Lysinoalaningehalt 442
 Kaffeeweißer, Lysinoalaningehalt 444
 Kakao 322
 – Cadmium, Gehalt 148
 – Fentin, Bestimmung 229
 – Fraktionierte Proteinkomponenten 218
 – Kupfergehalt 218
 – Methylbromid, Bestimmung, Gasflüssig-Chromatographie 158
 – Salmonellen, Wiederfindung 220
 – Theobromin, Coffein, HPLC-Bestimmung 219
 – Theobromin-Gehalt, Coffein-, Gesamtalkaloid-Gehalt 148
 Kakaobohne, Aflatoxine, Bildung 219
 Kakaobutter, Lipide, Wechselwirkungen 152
 – Wasserdampfsorptionseigenschaft 220
 Kakaoprodukte 322
 Kalbfleisch, Jod-, Bromgehalte 127
 Kaliumbromat, Toxizitäts-Studien, Carcinogenitäts-Studien 52
 Kaltwellmittel, Mercaptoessigsäure, Bestimmung 165
 Kaninchen, höher chlorierte, Benzole, Phenole, Bestimmung 133
 – Körperzusammensetzung, Fleischqualität 332
 – Serologischer Nachweis 332
 Kaorimai, Flüchtige Aromakomponenten 425
 Karotte, getrocknete, Carotinoide, Stabilität 69
 – Herbicidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
 Lufttrocknung 496
 – Pentachlorphenol, Tetrachlorphenolrückstände, Extraktionsmethoden 69
 Karotten, Jod-, Bromgehalte 127
 – Lignin 62
 – Saft, Abbau der intercellulären Pektin-substanzen 71
 – Verwendung von Milchsäure, Konservierung 72
 Karottengeschmack, sensorisch und objektive Parameter 496
 Kartoffel, Behandlung nach der Ernte, Haltbarkeit 496
 – gebacken, Pyrazine, Thiazole 72
 – Glykoalkaloide, Bestimmung 69

- - hochdruckflüssigchromatographische Trennung 69
- Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
- IR-Bestrahlung, Physikalisch-optische Zusammenhänge 246
- Kochen, Stärke, Verkleisterung 69
- Kochgrad, Schätzung 144
- Lufttrocknung 496
- Pentachlorphenol, Tetrachlorphenol-rückstände, Extraktionsmethoden 69
- Schälern, ernährungswissenschaftliche Gesichtspunkte 70
- Solanin, Bestimmung 495
- Stärke, Protein, Gewinnung 495
- tiefgefroren, hitzesterilisiert, sensorische Qualität 478
- Trocknung, Temperatur, Voraussage 163
- Kartoffelgranulat, getrocknet, Zellwand, Stärke 497
- Kartoffeln, Arsen, Gehalt, Veränderung 289
- Kartoffelprodukt, tiefgefroren, hitzesterilisiert, sensorische Qualität 478
- Kartoffelstärke, Pankreas- α -amylase, Angreifbarkeit 46
- Karubenzubereitung, Salmonellen, Wiederfindung 220
- Käse 443
 - Ammoniumgehalt, Bestimmung 362
 - Fettgehalt, Methode, Vergleich 410
 - Folsäure, Gehalt, Produktionsprozeß 410
 - koagulantien-frei, Herstellung 410
 - Orotsäuregehalt 139
 - Patulin, Penicillinsäure, Nachweis 410
 - Produktion, Qualität 289
- Käseausbeute, Labpräparat 412
- Käseherstellung 480
- Käsezubereitung, Orotsäuregehalt 139
- Kasseler Rippenspeer, Beurteilung 337
- Kaugummi, Weichmacher, Untersuchung 159
- Keimzahl, Schnellnachweis, durch Mikroorganismen 169
- Keks, angereichert, Thiamin, Regressionsanalyse 432
- Backen, Stärkeverkleisterung, Protein-coagulation 51
- Kleiellipide, Qualität 432
- Öl, Anwendung 430
- Protein-Gehalt, Nährwert 431
- Rohfaserhaltig, sensorische Qualität 432
- Zink, Verfügbarkeit 431
- Kekse, Gequetschte Gerste, Lysingehalt 427
- Ketone, Übersichten 168
- Kindernährmittel, Produktion, Qualität 289
- Kinetische Bestimmungen, Übersichten 168
- Kisra, Hirsebröt, Nährwert 54
- Kiwifrucht, Oxalat, Werte 319
- Kleie, Lignin 62
- Kleingebäck, Cystin, Cystin, backtechnische Wirkung 429
- Knoblauch, Fettsäure-Zusammensetzung 495
- Knoblauchextrakt, Wirkung auf Bakterien 220
- Knochennachweis, Quantitativ, Atomabsorptionsspektrophotometrie 340
- Knochenputz, Fleischähnliches Produkt, Untersuchung 340
- Kobalt, Gehalt, Bestimmung 300
- Kochen, Energieverbrauch 164
- Kochkäse 443
- Kochsalz, Gehalte, von Lebensmitteln 149
- Kaliumjodid, automatische Bestimmung 149
- Kochwurst, Schnellkühl-Verfahren 136
- Kohl, Fensulfiothion-Rückstände 62
- Radionuklide, Beseitigung 62
- Kohlenhydrate 298
- Automatische Bestimmung 313
- Fluorimetrische Bestimmung 313
- hochdruckflüssigkeitschromatographische Trennung 132
- Kohlenstoff-14-Gehalt, Bestimmung 305
- Kohlenstoffskelett-Gaschromatographie 252
- Kohlenwasserstoffe, Polycyclische, Aromatische, Bestimmung, Hochdruckflüssig-Chromatographie, Fluoreszenzentwicklung 232
- Kohlrabi, Peroxidase, Eigenschaften 491
- Kokosraspeln, Penicillinsäure, Bestimmung 110
- Kolloid-Titration, Polyionenkomplexe, Bildung 250
- Koloniezählung, Bestimmung 169
- Kondensmilch, Lysinoalaningehalt 442
- Orotsäuregehalt 139
- Produktion, Qualität 289
- Konserven, Thiamin, Erhaltung 247
- Konservierungsmittel 323
- Konsistenz, Penetrometrische Methode 250
- Kopfsalat, Bromid, Gaschromatographische Bestimmung 492
- Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
- Rotenon, Rückstände 492
- Kosmetika 323
- Krabben, Chloramin T, Nachweis 223
- Krabbenfleisch, Ethylendiamintetraessigsäure, Bestimmung 404
- Kraftwerkswasser, Sauerstoffkonzentration, Absorptiometrische Bestimmung 237
- Krauskohl, Qualität, Vitaminerhaltung, Nitratgehalt 492
- Krebs, Gehalt an Gesamt-Hg 400
- Krill, Proteinkonzentrat 393
- Kuchen, Glucose, Saccharose, enzymatische Bestimmung 47
- Methylphoxim, Malathion, Chlorbleiche, Backtemperatur 53
- Rinderplasma, Ei-Ersatz 53
- Kuchenehl, Chlorbehandlung, Inhaltsstoffe, Einfluß 53
- - Lipide, Einfluß 53
- Kuhbohne, Mikrostruktur, Schäligen-schaft 65
- Kuhmilch, Selen, Bindung, Verteilung 405
- Kundobohne, mechanische Enthüllung 66
- Kunstarm, Bestimmung, Kollagenauflage 210
- Kunststoffadditive, Abtrennung, Aus-schlußchromatographie 166
- Kupfer, Bestimmung 300
- Gehalt, marine Organismen 399
- Kürbis, gefroren, blanchiert, Vorkommen von Geotrichum candidum 492
- Labcasein, Lysinoalaningehalt 443
- Lachs, Lagerung, modifizierte Atmosphä-re 400
- Lipide, Bromgehalt 400
- Lachsesatz, Herstellung, Beurteilung 138
- Lactalbumin, Hitzebehandlungen, Protein-qualität 130
- Thermischer Abbau, Cystinreste, Zerstö-rung 308
- Lactat, Biamperometrische Bestimmung 317
- Lactobacillus malii, Sulfidkonzentration, ATP-Gehalt 382
- Lactoglobulin, Lactose, Maillard-Reakti-on 310
- Lactose, Niedermolekulare Adsorbate, Wechselwirkung 313
- Lagerbier, Geschmackscharakterisierung 76
- Lammfleisch, Elektrisch stimuliert, Quali-tät, Zartheit 330
- Languste, Eiswasserhaltung, Qualität 404
- Lavandin-Öl, Gaschromatographisch-mas-senspektrometrische Analyse, Identifizie-rung, Verfälschungsnachweis 221
- Lavendel-Öl, Gaschromatographisch-mas-senspektrometrische Analyse, Identifizie-rung, Verfälschungsnachweis 221
- Lebensmittel, Asbestfaser, Methoden 61
- Lebensmittel-Verfahrenstechnik 480
- Lebensmittelabfälle, Haushalt 171
- Lebensmittelchemie, Grundlagen 476
- Lebensmittelfarbstoff, Entwicklung 479
- Lebensmittelhygiene 291
- Lebensmittelprodukte, erhöhter Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren 419
- Lebensmittelverderb, Infektionsrisiko 292
- Lebensmittelverfahrenstechnik 292
 - Grundlagen
- Lebensmittelvergiftung 292
- Leber, Cadmium-Gehalte 329
- Dioxingehalt 326
- Pathologisch-anatomische Veränderun-gen, Beurteilung 328
- Verarbeitungseignung 339
- Leberwurst, Herstellung 339
- Leguminose, Eiweißqualität, haushaltsmä-ßige Verarbeitung 493
- N-Substanzen, Löslichkeitscharakteri-stik 493
- Leguminosen, getrocknete, Lipide, Extrak-tionsmethoden 64

- Leguminosen, Trypsininhibitor, Auslaugung, Einweichen 63
- Zink, Kupfergehalt, Schätzung 63
- Leguminosenstärke, Molekulargewichtsverteilung, Gelchromatographie 493
- Lendenstärke-Speck-Quotient 329
- Leuconostoc mesenteroides, Sulfitkonzentration, ATP-Gehalt 382
- Lichtabsorptionsspektrometrie, Übersichten 168
- Ligninextraktion, mit Acetyl bromid 62
- Likörproduktion, ätherisches Öl, Artemisia vallesiaca 457
- Limabohne, gefroren, blanchiert, Vorkommen von Geotrichum candidum 492
- salzlösliche Proteine 63
- Limonenöl, Benzylalkohol, Verfälschung, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 153
- Citral, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 153
- Linse, salzlösliche Proteine 63
- Trypsininhibitor, Auslaugung, Einweichen 63
- Linuron, Rückstandsanalysen 483
- Lipase, Immobilisiert, Herstellung, Eigenschaften 315
- Lipide, Dünnschichtchromatographie, 1,6-Diphenylhexatrien als Detektor 131
- Phosphor, Bestimmung 131
- Lokustbohnen, Einfluß von Casein, Viskosität 156
- Löslichkeit, Organische Flüssigkeiten in Wasser, Bestimmung 168
- Lösungsmittelrückstände, Gaschromatographischer Nachweis 323
- Lot, Bleigehalt 164
- Lowry-Methode, Einfluß verschiedener Polyole 306
- Luft, 20-Methylcholanthren, Vorhandensein 245
- Benzol, Alkylbenzol, Messung 245
 - Blei, Bestimmung 244
 - Formaldehyd, GC-MC-Analyse 162
 - Halokohlenwasserstoffe, Bestimmung 245
 - Nickelcarbonyl, Bestimmung, Chemilumineszenz-Detektor 243
 - Nitrosaminbestimmung 163
 - Phenole, Gaschromatographische Bestimmung 244
 - Quecksilber, Bestimmung 162
 - Schadstoffkonzentration, Schätzung 243
 - Schwefelkohlenstoff, Flammenphotometrische Bestimmung 244
 - Schwefelwasserstoff, Bestimmung 244
 - Tetramethylbleidämpfe, Tetraäthylbleidämpfe, Bestimmung 162
 - (Z)-9-Tetradecen-1-ol-formiat, Bestimmung 245
- Luftproben, Sammlung, Adsorptionsröhren 243
- Lupine, salzlösliche Proteine 63
- Lupinen-Species, Carotinoide, Identifizierung, Bestimmung 419
- Lupinus albus, Samenprotein, Aminosäurezusammensetzung 65
- Lyoner Wurst, Organische Säuren, Bestimmung 335
- Lysinoalanin, Bestimmung 309
- Bildung 130, 309
 - - Bedingungen 309
 - GC-Bestimmung 310
 - Oxidationsprodukt, Identifizierung 309
 - Verteilung, Ausscheidung 309
 - Vorkommen 440
 - - in milcheiweißhaltigen Lebensmitteln 440
- Lysinoalaninbestimmung 435
- Lysinsulfit, Maillard-Reaktion, Verhalten 310
- Madeirawein, flüchtige Schwefelverbindungen, gaschromatographische Methode 74
- Magermilch, schwefelhaltige Aminosäure, Gehalt 406
- Vitamin A und D, Nachweis 404
- Magermilchpulver, Lysinoalaningehalt 443
- Magnesium, Amperometrische Titration 302
- Maillard-Reaktion, Chinolin, Entstehung 286
- Mais, Aflatoxin, Minisäulen-Nachweis, Ringversuch 143
- - Vorkommen, Gehalt 424
 - Aflatoxinschwankungen 424
 - Extrusion, Veränderungen 44
 - gefroren, blanchiert, Vorkommen von Geotrichum candidum 492
 - Massenspektrometrische ¹³C/¹²C-Bestimmung 498
 - Methylbromid, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 158
 - Proteinqualität 423
 - Stärkeextrudate, Verkleisterungsgrad 426
 - Stengel, Hemicellulosefraktionen 424
 - Trocknungsart, Kornqualität 424
 - Tryptophan, Bestimmung 272
 - Zeaxantenon, Schnellnachweis 424
 - Zeinbestimmung, colorimetrische Methode 424
- Maisgrieß, Stärkeextrudate, Verkleisterungsgrad 426
- Maissirup, Hydroxymethylfurfural, spektrophotometrische Methode 498
- Maissstärke, Einschuß-Komplexe, freie Fettsäuren 46
- Gammastrahlung, Säurebehandlung, Struktur 46
 - Pankreas- α -amylase, Angreifbarkeit 46
 - pH, Strahlendosis, Einfluß 46
- Majonnaise, Ethylen diamintetraessigsäure, Bestimmung 404
- Majoran, gaschromatographische Untersuchung 150
- Makrele, Anatomie, Morphologie 288
- geräuchert, vacuumverpackt, Redoxpotential 401
 - Histamin, Bestimmung, Capillar-Isotachophorese 351
 - Jod-, Bromgehalte 128
 - Mikroflora, Lagerungstemperatur 400
- Malathion, Chlorbehandlung, Einfluß 53
- Colorimetrische Bestimmung 227
 - Rückstandsanalysen 483
 - Verunreinigungen, Identifizierung 227
- Maltodextrine, Dextroseäquivalent, Bestimmung 73
- Malz, α -Amylaseaktivität, Bestimmung 78
- Dimethylsulfid, Vorläufer, Identifizierung 78
 - Dimethylsulfidgehalt, Vorstufen 78
 - Dimethylsulfoxyd, Messung 78
 - Heißwasserextrakt, Analysenvorschrift 75
 - Messung, mürbe Anteile 78
 - Rollen, Abrieb, Enzyymbildung 78
 - Spurenelemente 78
- Malzlagerung, Einfluß, auf die Würzetrennung 79
- Mancozeb, Rückstandsanalysen 483
- Mandel, Öle, Steroide 57
- Mandelöl, Zusammensetzung 141
- Maneb, Rückstandsanalysen 483
- Mango, Pektine, Vergleich 57
- Maräne, geräuchert, vacuumverpackt, Redoxpotential 401
- Margarine, Retinylpalmitat, β -Carotin, Bestimmung, Hochdruckgelpermeations-Chromatographie 252
- Streichfähigkeit, Messung 420
- Marinaden, Herstellung, Beurteilung 137
- Marmelade, Glucose, Saccharose, enzymatische Bestimmung 47
- Marshmallows 478
- Marzipanpulver, Lysinoalaningehalt 444
- Massenspektrometrie, Übersichten 168
- Mayonaisse, Untersuchung, Methoden 294
- MCPA, Rückstandsanalysen 483
- Medizinalbäder, Untersuchungsergebnisse 241
- Meeräschenrogen, Herstellung 403
- Qualität, Salzungsdauer, Trocknungstemperatur, Zeit 403
- Meerestiere, Giftige 292
- Meerrettich, Wasserdampfsorption, Thermodynamische Betrachtungen 496
- Meerrettichcreme, Glucose, Saccharose, enzymatische Bestimmung 47
- Meerwasser, Kobalt, Bestimmung 161
- Metalle, Simultanbestimmung, Plasma-Emissions-Spektrometrie 234
 - Phosphor, Bestimmung 238
 - Schwermetalle, Bestimmung 235
- Mehl, Backen, Lagerung, Vitamin B₆ 429
- Chlorbehandlung 431
 - - Lagerung, Erhitzen, Einfluß 431
 - - Oxidation der Stärke 426
 - Methylbromid, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 158
 - Ochratoxin, Phasenumkehr-Hochdruck-flüssig-Chromatographie 52
- Melanoidine, gelb gefärbt, Aufbau 466
- Melone, Aspergillus-Species, Verderb 434
- Melonensaft, Konzentrierung 490

- Mepiquat, Rückstandsanalysen 483
 Merlot-Sauvignonwein, Identifizierung, Veränderung 217
 Methioninstabilität 154
 Methylphoximgehalt, Chlorbehandlung, Einfluß 53
 Mettwurst, Zusammensetzung, Beurteilung 335
 Mikrobiologie, industrielle 487
 – Lebensmittel, Grundlagen 476
 Mikrobiologische Bestimmungsverfahren 349
 Mikrobiologische Methoden 323
 Mikrobiologische Untersuchung, Vorschriften, Sammlung 294
 Mikrocapillar-Flüssig-Chromatographie, Herstellung, Eigenschaften 169
 Mikroorganismen, langfristige Lagerung 172
 – Schnellnachweis 295
 Milch, Buthidazol, Rückstände 326
 – Caseinfractionen, Veränderungen 407
 – Caseinkomponenten, Abbau, saure Phosphatase 406
 – Cloprostenol, Konzentration 409
 – Coagulase, Hämolysin und Thromonuclease, Vorkommen 409
 – Enterobakterien, Taxonomie 409
 – Erhitzungsarten, Veränderungen 477
 – Fenvalerat, Ausscheidung 408
 – Fett, Eiweiß, Lactose, Bestimmung 138
 – Fe, Zn und Cu, Bestimmung 405
 – fluoridiert 406
 – Folate, Bestimmung 406
 – freie Fettsäuren, Bestimmung 406
 – Gefrierpunktniedrigung 404
 – Hexachlorcyclohexan, Kontamination 407
 – Hippursäure, NPN-Fraktion, Vorkommen, Bestimmung 269
 – Hitzestabilität, Casein, Hydratationsgrad 407
 – Jod, Radioaktivierungsanalyse 405
 – Lysinoalaningehalt 442
 – N-Nitrosamin, Bestimmung 449
 – Nitrat, Nitrit, Vorkommen 404
 – Orotsäure 139
 – Penicillinrückstände, Nachweis 408
 – Phosphatase, reaktivierte, Schnellmethode 406
 – Produktion, Qualität 289
 – Pufferkapazität, Puffergleichgewicht 405
 – T-2-Toxin, Nachweismethode 139
 – thermische Haltbarmachung, Erhitzungsverfahren 477
 – UHT-Erhitzung, Vitamin B₁-Abbau 139
 – UHT-Prozeß, Bräunungsprodukte 407
 – Ultrafiltration 477
 – Ultraschallherhitze, Verbraucherakzeptanz 407
 Milchanalyse, Infrarot-Milch-Analysator 405
 Milcheiweiß, Identifizierung, quantitative Auswertung 413
 Milcherzeugnis, Nitrat, Nitrit, Vorkommen 404
 Milcherzeugnisse, Produktion, Qualität 289
 MilCHFett, Peroxide, Carbonylverbindungen, Entwicklung 141
 Milchgerinnungsenzyme, Hitzeinaktivierung 132
 Milchlagerung, Cholesterin, Phospholipide 407
 Milchprodukt, Coagulase, Hämolysin und Thromonuclease, Vorkommen 409
 – Vitamine A, D₃, E und K, Bestimmung 412
 Milchprodukte 322
 – Lactose, Bestimmung, HPLC 140
 Milchproteine, Fleischstreckungsmittel 413
 Milchpulver, Wasserdampfsorptionseigenschaft 220
 Milchsäure, Dünnschichtchromatographische Trennung 318
 Milchsäurebakterien, langfristige Konservierung 172
 Milkschokolade, Salmonellen, Wiederfindung 220
 Milchtrockenmasse, Schnellbestimmung, Mikrowellenofen 138
 Milokorn, lösliche Fraktionen, Lysingehalt 425
 Mineralölkohlenwasserstoffe, Quantitative Bestimmung 330
 Mohnsamen, Sterinzusammensetzung 416
 Möhre, Fensulfothion-Rückstände 62
 – Kaffeesäure, colorimetrische Bestimmung 62
 Möhre, Arsen, Gehalt, Veränderung 289
 Molke, entproteinisiert, Ammoniumlactat-Gärung 414
 Molke-ultrafiltrat, Hefe, Alkoholbildung 414
 Molkenprotein, funktionelle Eigenschaften 413
 – Hochleistungs-Flüssigchromatographie 414
 Molkenprotein-Gelbildung, Calciumchlorid, Cystein, Einfluß 413
 Molkenproteinanteil, Bestimmung 414
 Molkenpulver, Lysinoalaningehalt 443
 Molkereiprodukte, sensorische, Analyse, Kritik 140
 Molkereitechnologie 480
 Monascus purpureus, Pigmente, Qualität, Quantität 320
 Monosaccharide, Trennung, Hochdruck-flüssigkeitschromatographie 312
 Moosbeere, Aromastoffe 365
 Mortadella, Schimmelwachstum, Pimaricin 334
 Mössbauer Spektrometrie, Übersichten 168
 Most, gesund, essigstichig, analytische Vergleiche 80
 – Hydroxyglutarsäure, Enzymatische Bestimmung 264
 Mozzarella-Imitationskäse 443
 Mozzarella-Käse, Salz, Fettsäuren, Esterasen, Diffusion 411
 Multirückstandsanalyse, Aufarbeitung 225
 Multispec-Gerät, Fett, Eiweiß, Lactose, Bestimmung 138
 Mungobohne, Arabinogalactan, Textur 66
 – einfache Verarbeitung, Protein, Polysaccharide 66
 – salzlösliche Proteine 63
 – Stickstoff-Bestandteile, Enzymatisches Löslichmachen 206
 Muschel, Akkumulierung von Cd, Pb, Ni, Cu, As 399
 – Enteroviren, Nachweis 404
 – Lipide, Bromgehalt 400
 Muskateller, Aromaprofil 217
 Muskatwein, flüchtige Schwefelverbindungen, gaschromatographische Methode 74
 Mykologisches Wörterbuch, In 8 Sprachen 290
 Mykotoxine 292, 322
 Nährstoffgehalt, Lebensmittel 484
 Nahrungsfette 485
 Nahrungsöle 485
 Naphthalin, Kohlenstoffgerüst-gaschromatographische Technik 226
 Natriumazid, Bestimmung, Mikrobiologische Methode 223
 Natriumcaseinat, Lysinoalaningehalt 443
 Natriumchlorid, Injektion, Hinweis, Hähnen 331
 Natriumcyclamat, Süßkraftbeurteilung 222
 – Untersuchungen 223
 Neburon, Extraktion, Gaschromatographische Bestimmung 228
 Nickel, Gehalt, marine Organismen 399
 Niere, Cadmium-Gehalte 329
 – Pathologisch-anatomische Veränderungen, Beurteilung 328
 Nieren, Ochratoxin, Nachweis 134
 Nisin, Konservierung 155
 Nitramine, Thermo-Analysator, Reaktion 133
 Nitrat, Bestimmung, Chemilumineszenz 304
 – – Hochdruck-flüssig-Chromatographie 129
 – Bestimmung, Vielkanal-Analysensystem 160
 Nitrit, Bestimmung, Chemilumineszenz 304
 – – Hochdruck-flüssig-Chromatographie 129
 – Gaschromatographische Bestimmung 304
 Nitrofen, Rückstände, Erfassung 228
 Nitrosamine 292
 – Bestimmung, Massenspektrometrie 319
 – Übersichten 168
 N-Nitrosocarbaryl, Bildung 228
 Nordihydroguajarsäure, Bestimmung, Flüssigkeits-Chromatographie 223
 Nougat, Glucose, Saccharose, enzymatische Bestimmung 47

- Nudeln, Rasterelektronenmikroskop, Untersuchung 48
 Nüsse 322
 Nystatin, Mikrobestimmung, Hefelektrode 155
- Oberflächenaktive anionische Substanz, Bestimmung, Spektralphotometrische Methode 248
 Obst, Alternaria-Arten 322
 – Carbendazim, Thiophanate-methyl, Bestimmung, Hochdruck-Flüssigkeits-Chromatographie 1
 – Dinoseb-Rückstände, Bestimmung 433
 – Jod-, Bromgehalte 128
 – Organothiophosphor-Insecticid-Rückstände, Identifizierung 433
 – Trocknung, Temperatur, Voraussage 163
 – Zuckergehalt, Reifegrad, Sorte, Lagerung 55
 Obstprodukte, Verfälschungsnachweis, über phenolische Inhaltsstoffe 55
 Ochratoxin 322
 – Bestimmung, Testmedien 321
 – Nachweis, Derivatisierung, Hochleistungsflüssig-Chromatographie 321
 – Phasenumkehr-Hochdruck-flüssig-Chromatographie 52
 Ochratoxin A, Getreide, HPLC-Methode 143
 Öl, Antioxidantien, HPLC-Bestimmung 415
 – Hydrierjodzahl, Bestimmung 415
 – Pesticidgehalt 415
 – tertiäres Butylhydrochinon, Bestimmung 416
 Öle 322
 – Bestimmung, Authentizität 140
 Oligosaccharide, Flüssigkeitschromatographie 314
 Olive, Unverseifbares, Triterpen-dialkohole 495
 Oliven, in Lake eingelegt 73
 – Verwendung von Milchsäure, Konservierung 72
 Olivenöl, iranisches, Zusammensetzung 141
 Olivenpresskuchenöl, Neutralisation, Fettsäurezusammensetzung 418
 Ölsardinen, Jod-, Bromgehalte 128
 Orange, ätherisches Öl, Zusammensetzung 57
 – Rutin, Hesperidin, Naringin, Bestimmung 489
 – Vendex, Bestimmung 488
 – Vitamin C-Gehalt 56
 Orangenlimonade, Tartrazin-Sunset Yellow FCF, Tartrazin-Green S, Amaranth-Green, Bestimmung, Differential-Impuls Polarographie 156
 Orangensaft, Aminosäuregehalt, Erntetermin 490
 – Identifizierung, quantitative Bestimmung 490
 – schweflige Säure, polarographische Bestimmung 145
 – Vitamin C-Gehalt 56
 Orangen, gaschromatographische Untersuchung 150
 Organische Chemie, Lehrbuch 485, 486
 – Studienbuch 296
 Organische Elementaranalyse, Übersichten 168
 Organische Säuren, konduktometrische Detektion, Umkehrphasen-Chromatographie 133
 Organische Substanzen, Reinheitsprüfung 342
 Organo-chlorpesticide 323
 Organo-phosphorpesticide 323
 Organochlorverbindungen, Kohlenstoffgerüst, gaschromatographische Technik 226
 Organophosphat-Pesticide, Abfall, Enzymatische Entgiftung 227
 Organophosphat-Pesticidrückstände, Bestimmung in farbstoffreichen Lebensmitteln 227
 Organophosphorige Säuren, Bestimmung, Ionenchromatographie 157
 Organophosphorpesticide, zur quantitativen Wiederfindung, Anwendung von Hexan 227
 Organothiophosphorsäuren, Bestimmung, Ionenchromatographie 157
 Oriza sativa japonica, Flüchtige Aromakomponenten 425
 Orotsäure, Bestimmung, Milch 139
 Östrogen, Schnelle Extraktion 230
 Ovalbumin, Hitze-induzierte Gelbildung 308
 Oxalat, Mikrobestimmung 319
 Ozon, Messung, Amperometrische Membranelektrode 233
 Ozon-Spuren, Elektrochemische Bestimmung 233
- Palmöl, Kristallisationsverhalten, DSC-Thermoanalyse 418
 Papier, extrahierte organische Verbindungen, Identifikation 167
 Papierchromatographie, Bibliographische Übersicht 251
 – Bibliographischer Teil 343
 Paprika, Äthylenoxid, Strahlung, Keimreduzierende Wirkung 221
 – Cl, K, Rb, Zn, Se, Hg, Bestimmung, Neutronenaktivierungsanalyse 150
 – Farbuntersuchung 150
 – Geschmacksqualität 68
 – Phytoen, Phytofluen, Nachweis 494
 – Zucker, enzymatische Bestimmung 115
 Paprikaschoten, Verwendung von Milchsäure, Konservierung 72
 Paranaß, Aflatoxine 58
 – – Bildung 58
 Paraquat, Rückstandsanalysen 483
 Pastinaca sativa, Eberpheromon 62
 Patulin 322
 – Apfelsaft 60
 – Bestimmung, Testmedien 321
- Pekanaß, Abpacken, Methode 58
 – Monoglyceride, Überzug, Stabilität 58
 – Pilzbefall, Qualität 434
 – tiefgefroren, Qualitätsmerkmale 434
 Pekilo, Verwendung in Fleischerzeugnissen 339
 Pektinfractionen, Klärungseigenschaften 314
 Pektinstoffe, Erkenntnisse 314
 Penicillinsäure 322
 – quantitative Bestimmung 110
 Pentachloranilin, Erdnußbutter, Rückstände, Capillargaschromatographie 491
 Pentachloranisol, Erdnußbutter, Rückstände, Capillargaschromatographie 491
 Pentachlorbenzol, Erdnußbutter, Rückstände, Capillargaschromatographie 491
 Pentachlornitrobenzol, Erdnußbutter, Rückstände, Capillargaschromatographie 491
 Pentachlorphenol, Erdnußbutter, Rückstände, Capillargaschromatographie 491
 Pentachlorthioanisol, Erdnußbutter, Rückstände, Capillargaschromatographie 491
 Periodat, Differential-Pulse-Polarographie 303
 Perkolationsextraktion, Verfahrenstechnische Grundlagen 342
 Perlwein, Getränke-technologie, Handbuch 291
 Pesticid, Rückstände 481
 Pesticidanalyse, Säulenkolonne 225
 Pesticide, Adsorption, Modellstudien 225
 – Bestimmung, Densitometrie 225
 – Bestimmungsmethoden 225
 – Chlorierte, Ökotoxikologische Studien 226
 – Dünnschichtchromatographische Trennung 226
 – Phosphoreszenz-Charakteristika 225
 – Rückstandsanalysen 483
 Pesticidrückstände, Bestimmung 226
 – Im Fettgewebe von Menschen 225
 Petersilie, Vakuumverpackung, Qualitätserhaltung 492
 Pfeffer, Aspergillus-Wachstum, Aflatoxin-Produktion 220
 – grüner, pH, Pufferungskapazität 150
 Pfefferminzöl, Bestimmung, Pulegon 221
 Pfirsich, Aspergillus-Species, Verderb 434
 – Daminosid-Rückstand, Bestimmung 488
 – enzymatische Bräunung, Einfluß von Gibberellinsäure 489
 Pfirsich-Konserve, Herstellung, Energieverbrauch 490
 Pflanzeninhaltsstoffe, Sekundäre 288
 Pflanzenschutzmittel, Analytik, Vorkommen, Gesetzgebung, Rückstände 481
 – Gaschromatographie, Tabellarisches Literaturreferat 483
 Pflanzenwachstumsregulatoren 323
 Pflaume, Daminosid-Rückstand, Bestimmung 488

- Pflaumenextrakt, β -Carotin, Co-Oxydation 61
- PfHB-Ester, Bestimmung, Flüssigkeits-Chromatographie 223
- Phenol, biologischer Abbau 166
- Enzymelektrode 319
- Phenole, Analyse, Hochdruck-Flüssigkeits-Chromatographie 319
- chlorierte, Gas-flüssig-chromatographische Bestimmung 133
- Übersichten 168
- Phenolsäuren, thermischer Abbau, Kinetik 319
- Phenylglyoxynitroxim (0)-0,0-Dimethylphosphorothioat, Chlorbehandlung, Einfluß 53
- Phloridzin, Bestimmung, Apfelsaft 60
- Phosphat, anorganisches, Bestimmung 304
- Phosphataseaktivität, Bestimmung 304
- Phosphoreszenz-Spektrometrie, Übersichten 168
- Phosphorpesticide, organische, dünn-schichtchromatographische Bestimmung 156
- Physikalische Chemie, Einführung 296
- Phytan, Indikatoren für Belastung maritimer Lebensmittel, Bestimmung 249
- Picloram, Bestimmung, Puls polarographie 157
- Löslichkeit, Säure-Basengleichgewicht, Puls polarographie 229
- Pilz, Vanadiumgehalt 496
- Pilz-Delikatessen 478
- Pilze, auf Holz 289
- Mannit, Arabit, Bestimmung 70
- Pilzfürher 289, 478
- Pilzgerichte 289
- Pilzkochbuch 478
- Pilzkonserven 61
- Pistazie, Aflatoxine 58
- Pisum sativum, Entfernung antinutritiver Faktoren 498
- Plaste, Einfärbung, Cadmiumpigmente, Beurteilung 167
- Pökeln 476
- Pökelwaren, Restnitrit 335
- Pökelwarenerstellung, Starterkulturen 338
- Polarographie, Rechnerunterstützte 250
- Poly-(Methyl-methacrylat), biologischer Abbau 166
- Polyacrylamide, Dichtebestimmung, Apparatur 249
- Polyacrylate, Natürliche, Acrylsäure, Hochleistungs-flüssig-chromatographische Bestimmung 239
- Polyäthylen, BHA, Analyse, Gaschromatographie 166
- Polyäthylenterephthalat-Flasche, Acetaldehyd-Rückstände, Bestimmung 247
- Polychlorierte Biphenyle, Analyse, Glas-Capillar-Gas-Chromatographie 158
- In Fischgewebe, Wiederfindung 229
- Kohlenstoffgerüst-gaschromatographische Technik 226
- Polychlorierter Biphenyle, Analyse, Capillar-GC-MS 229
- Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe, Bestimmung 229
- Grenzwertfindung, Problematik 158
- Polyethylenglykol, gaschromatographische Bestimmung 165
- Polyglycerine, Analyse, HPLC 224
- Polyglykolsulfate, Bestimmung 248
- Polymethylphenylsiloxane, Adsorbentien, Gaschromatographie 169
- Polyphosphate, Injektion, Hinweis, Hähnen 331
- Polystyrol, biologischer Abbau 166
- Lebensmittel-Verpackung, Kontaminierung 433
- Populationsgenetik 297
- Portwein, Aromakomponenten 146
- PR-Toxin, Bestimmung, Mikro-HPLC 321
- Preiselbeermuttersaft, Kennzahlen 60
- Pristan, Indikatoren für Belastung maritimer Lebensmittel, Bestimmung 249
- Procymidone, Traubenmost, Hefeflora, Einfluß 146
- n-Propyl-gallat, Bestimmung, Flüssigkeits-Chromatographie 223
- Protein, Erhitzen, Oligometrisierung von Ribonuclease 185
- Schaumeigenschaften, Säulen-Schaum-apparat 307
- Proteinase, Biologische Funktionen 288
- Proteinbestimmung, Lowry-Methode, Spektrophotometrische Analyse 306
- Proteine, Bestimmung, Elektrophoretische Beweglichkeit 308
- Erhitzen, Modelluntersuchungen 104
- erhitze, Bestimmung 9
- Präparative Trennung 307
- Proteinhydrolysate, Glycerinchlorhydrine, Bildung 151
- Proteinqualität, Einstufung, Bioindikatoren 171
- Schnellmethode, Bestimmung 171
- Psychophysische Analyse, Empfindungsvermögen 170
- Pulverisierung, Vorrichtung 342
- Pute, Garzeit, Fleischbeute 331
- Putenhaut, Iprnidazol, Bestimmung 331
- Pyrethrine, Rückstandsanalysen 483
- Pyrolyse Capillar-Gaschromatographie, Neuer Curie-Punkt Pyrolyse-Reaktor 348
- Quark, Nitrat, Nitrit, Vorkommen 404
- Produktion, Qualität 289
- Quarkpulver, Lysinoalaningehalt 444
- Quecksilber 292, 323
- Bestimmung, Druckaufschluß in Salpetersäure 301
- – Kaltdampf-AAS-Technik 301
- – Kaltdampf-AAS, Chelat-bildende Säule 301
- Gehalt, Bestimmung 300
- – marine Organismen 399
- Spurenanalyse 118
- Quellstoffe 322
- Auswirkung, Im Weizenkeim 224
- Quellstoffe, Einfluß 224
- Weizenmehlteig
- Raboso veronese, Wirkung von 2-Chloräthylphosphonsäure, Polyphenolsubstanzen 217
- Radioaktivität 323
- Radiometrische Messung, Übersicht 341
- Ragi, Stärkekörner, amyolytische Angreifbarkeit 58
- Rahm, Phosphatase, reaktivierte, Schnellmethode 406
- Ramanspektrometrie, Übersichten 168
- Raps, Carbofuran, 3-Hydroxycarbofuran, Bestimmung 416
- Fettsäurezusammensetzung, Struktur von Triglyceriden 416
- Rapsmehl, Spurenmetall 141
- Rapsöl, Spurenmetall 141
- Rapssamen, Sterinzusammensetzung 416
- Rapssorten, Sinalbin, Glucosinolate 416
- Räuchern, Zusammensetzung, Untersuchungen, gaschromatographische Analyse 164
- Räucherrauch, Phenolfractionen, Gewinnung, Analyse 337
- Präparative Gewinnung 337
- Rauchkondensat, Bakteriostatische Aktivität 338
- Reaktions-Gaschromatographie, In zuge-schmolzenen Capillaren 347
- Reaktionsgeschwindigkeit, Ermittlung, Interpretation, Anwendung 245
- Redoxindikator, Naphtidin, O-Dianisidin 249
- Reduktionskost 427
- Reformhausprodukte, mikrobiologische, hygienische Aspekte 48
- Reinigungsmittel, Reinigungswirkung, IR-spektroskopische, Gas-chromatographische Untersuchungen 248
- Tensidgemische, Analyse 248
- Reis, Flüchtige Aromakomponenten 425
- Kochen, Substanzverlust 424
- Methylbromid, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 158
- Penicillinsäure, Bestimmung 110
- Stärkeextrudate, Verkleisterungsgrad 426
- Reisbranntwein, chinesischer, Gen-Veränderung 146
- Reiskomponenten, Trennung, Charakterisierung 425
- Reismehl, Gärung, relative Nährwerte 46
- Reisprotein, Extraktion, Charakterisierung 426
- Immunelektrophorese, Gelelektrophorese, isoelektrische Focussierung 425
- Reisstärke, Innere Lipide 46
- Stärkelipide, Wirkung 46
- Rennin, Substrate 309
- Resonanzspektrometrie, Übersichten 168
- Rhabarber, Oxalat, Werte 319
- Rinder, Körperfettverteilung, Fettsäurezusammensetzung 142
- Rinderbraten, Salmonellen, Abtötung 135

- Rinderhack, Erhitzung, DDT, Rückstände 333
- Rindermolkeneiweiß, Rindercasein, Immunturbidimetrische Bestimmung 355
- Roastbeef, Herstellung, Methodenvergleich 134
- Rogen, Qualität, Salzungsdauer, Trocknungstemperatur, Zeit 403
- Roggenbrot, Aromastoffe, thermisch gebildete 50
- Roggenmehl, Zucker, quantitative Zusammensetzung 50
- Roggenteig, Zucker, quantitative Zusammensetzung 50
- Roggenvollkornschrot, Extrudieren, Hochtemperatur-Kurzzeiterhitzung, Enzymaktivität 48
- Rohmilch, Bakterien, Zählung 409
- Röntgenfluoreszenz-Spektrometer, Nachweisgrenzen 250
- Röntgenstrahlenbrechung, Übersichten 168
- Röntgenstrahlenspektrometrie, Übersichten 168
- Roquefort Käse, Orotsäuregehalt 139
- Rosenkohl, Arsen, Gehalt, Veränderung 289
- gefroren, blanchiert, Vorkommen von *Geotrichum candidum* 492
 - (-)-5-Vinyloxazolidine-2-thione 90
- Roséweine, flüchtige Schwefelverbindungen, gaschromatographische Methode 74
- Rosinen, Trocknung, Fettsäureester, Verlust 434
- Rosmarin, gaschromatographische Untersuchung 150
- Rotbarsch, Jod-, Bromgehalte 128
- Rote Beete, Betacyaninfärbung, Enzym 70
- Betanin, Vulgaxanthin, Hitzebeständigkeit 69
 - Betaningehalt 195
 - Glucose, Saccharose, enzymatische Bestimmung 47
 - Saft, Abbau der intercellulären Pektin-substanzen 71
- Rotenon, Persistenz, Bestimmung 493
- Rotweine, Polyphenole, Ermittlung 215
- Rotwild, Qualität, Mikrobiologie, Streßbelastung 331
- Rübe, Fensulfothion-Rückstände 62
- gefroren, blanchiert, Vorkommen von *Geotrichum candidum* 492
 - Herbicidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
- Rübsamen, Methylbromid, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 158
- Rückstandsanalyse, Mikrochemische Methoden 224
- Rum, Damascenon, Vorkommen, Bildung 144
- vicinale Diketone, gaschromatographische Bestimmung 74
- Saccharomyces cerevisiae*, Stamm mit Killer-factor, Vorkommen 54
- Saccharide, chromatographische Trennung 132
- Fluoreszenzdensitometrische Mikrobestimmung 314
 - Thermische Degradation 314
- Saccharin, Differentialpulsographische Bestimmung 222
- o-Toluolsulfonamid, Bestimmung 222
 - Tumoraktivator 223
 - Untersuchungen 223
 - Verunreinigung, flüssigchromatographische Bestimmung 154
- Saccharinnatrium, Süßkraftbeurteilung 222
- Saccharomyces cerevisiae*, Hitzeempfindlichkeit, Wachstumstemperatur, Einfluß 54
- Hydroxyzimtsäuren, Hemmung 432
 - morphologische Mutante, Charakterisierung 432
 - Polyphosphate, Chromatographische Abtrennung, Identifizierung 432
 - Sorbinsäure, Adsorption, Desorption, Abbau 382
 - Sulfit, Wirkung 54
 - Wachstum, Sorbinsäure, Wirkung 278
- Saccharose, Süßkraftbeurteilung 222
- Wasserdampfsorptionseigenschaft 220
- Saccharoselösung, Gärung, Flüchtige Bestandteile 377
- Sahne, Lysinoalaningehalt 442
- Nitrat, Nitrit, Vorkommen 404
 - Produktion, Qualität 289
- Salami, Nitrit, Verwendung 334
- Schimmelwachstum, Pimaricin 334
- Salat, Bromid, Gaschromatographische Bestimmung 492
- Bromrückstände, Bestimmung 63
 - Vitamin K₁, gaschromatographische Bestimmung 62
- Salatcreme, Glucose, Saccharose, enzymatische Bestimmung 47
- Salbei, gaschromatographische Untersuchung 150
- Salmonella typhimurium, in kaltem Wasser, Überlebensraten 172
- Salmonellen 292
- Nachweis, Immun-Enzymmethode 169
- Sardine, Bestimmung 353
- Histamin
- Sardinen, Jod-, Bromgehalte 128
- Sauce-Tartar, Glucose, Saccharose, enzymatische Bestimmung 47
- Sauergemüselaken, Wiederaufbereitung 72
- Sauermilch, Bifidus-Bakterien, Überleben 412
- Produktion, Qualität 289
- Sauermilchprodukte 480
- Sauerstoff, Bestimmung, Polarographischer Meßfühler 250
- Elektrochemische Methode 305
- Sauerteig, Milchsäurebakterien, Lactat-/Acetatbildung, Einfluß der Temperatur 20
- Sauerteigbakterien, Acetat, Lactat, Bildung 430
- Säuglings-Formulanahrung, Lysinoalanin-gehalt 442
- Säuglingsmilchzubereitung, Herstellungseinflüsse, frisch hergestellt 49
- - sechs Monate gelagert 49
- Säuglingsnahrung, Lysinoalanin-gehalt 443
- Säuglingsnahrungsmittel, Vitamine A, D₃, E und K, Bestimmung 412
- Säure-Basen Titrationskurven, Auswertung 249
- Säure-Basen-Titrationen, Diagramme 249
- Säurecasein, Lysinoalanin-gehalt 443
- Säuren, Anreicherung, Isolierung, Bestimmung 318
- Ester, Trennung, Hochdruck-flüssig-Chromatographie 318
- Säurewecker, Bifidus-Bakterien, Überleben 412
- Schafe, Rumpffcharakteristika 330
- Schafkäse, Kuhmilchcasein, Immunologischer Nachweis 178
- Rindercasein, Immunturbidimetrische Bestimmung 355
- Schaumbadepräparate, Synthetische Tenside, Dünnschicht-chromatographische Trennung, Identifizierung 164
- Schaumeiweiß, Lysinoalanin-gehalt 443
- Schaumreinigung, Fettverschmutzung, Eiweißverschmutzung, Wirkung 165
- Schaumwein, Getränketechnologie, Handbuch 291
- Hydroxyglutarsäure, Enzymatische Bestimmung 264
- Schaumzuckerwaren 478
- Schellfisch, Jod-, Bromgehalte 128
- Schinken, Pökeln, Enthäuten, Entbeinen, Auswirkungen 338
- Redoxpotentiale 337
 - Schimmelwachstum, Pimaricin 334
 - Tumbeln, Aufnahme der Pökellake 337
- Schlagcremepulver, Lysinoalanin-gehalt 444
- Schmelzkäse 443
- Struktur 411
 - Wassergehalt, frei, gebunden, Bestimmung 139
- Schmelzsalz, Spurenelemente, Invers-polarographische Bestimmung 412
- Schmutz 322
- Schokolade, Kohlenhydrate, HPLC-Bestimmung 219
- Lysinoalanin-gehalt 444
 - Molkenbestandteile, Bestimmung 149
 - Theobromin, Coffein, HPLC-Bestimmung 219
 - Theobrominbestimmung, Dünnschicht-chromatographie 219
 - Vorkristallisation 149
- Schokolademilch, Vitamine A und D, Nachweis 404
- Schokoladenmasse, Conchieren, Stoffaustausch 219
- Fließverhalten, Kennzeichnung 219
- Schokoladenzubereitung, Theobromin-Gehalt, Coffein-Gehalt 219
- Scholle, Jod-, Bromgehalte 128

- Schweinefettgewebe, Verarbeitungseignung 339
- Schweizer Käse, Mikroflora, freie Fettsäure, Flavor 411
- Schwermetalle, Vorkonzentrierung im Graphittiegel 299
- „Sechskorn“, mikrobiologische, hygienische Aspekte 48
- Seeaal, Jod-, Bromgehalte 128
- Seehecht, Lagerverhalten, Kühlung 401
- Seelachs, Jod-, Bromgehalte 128
- Sekt, Getränke-technologie, Handbuch 291
- Technologie 479
- Selen 323
- Bestimmung, Übersichtsbericht 32
- Molekularemissionsanalyse 302
- Sellerie, Eberpheromon 62
- Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
- Lignin 62
- Saft, Abbau der intercellulären Pektin-substanzen 71
- Vakuumverpackung, Qualitätserhaltung 492
- Senf, Hydroxibenzoesäure, Vorkommen 253
- Sensorische Analysenergebnisse, Vertrauenswürdigkeit 170
- Sensorische Punktebewertung, Datenanalyse, Bewertung der Prüfer 170
- Serotonin, Spektrofluorimetrische Bestimmung, Identifizierung 323
- Shampoo, synthetische Tenside, Dünnschicht-chromatographische Trennung, Identifizierung 164
- Sherry, flüchtige Schwefelverbindungen, gaschromatographische Methode 74
- Technologie 479
- Silber, Gehalt, Bestimmung 300
- Silicasäulen, Chemische Reaktivierung 343
- Sinter-Dünnschichtchromatographie 345
- Soft-Getränke, Tartrazin-Sunset Yellow FCF, Tartrazin-Green S, Amaranth-Green, Bestimmung, Differential-Impuls Polarographie 156
- Sojabohne, antioxidative Wirkung, Ursache 67
- Bohnenaroma, Beseitigung 67
- Isoflavonoide Bestandteile, Acetyldaidzin 66
- Proteingebundene, Aldehyd, Oxydation 67
- Salzlösliche Proteine 63
- Strangpressung, Protein, Veränderungen 66
- Wasseraufnahme, Einfluß auf Feststoffe, Kochqualität 66
- Zucker, HPLC-Analysenmethode 417
- Sojabohnenextrakt, Aldehyde, Oxidation 133
- Sojabohnenpräparate, Trypsin-Inhibitor, Hitzeinaktivierung 67
- Sojabohnensoße, Mutagenität 220
- Sojaeiweiß, Rinder-casein, Immunturbidimetrische Bestimmung 355
- Sojaeiweißfärbnis, rheologische und chemische Eigenschaften 418
- Sojamehl, Cholin, Bestimmung, Flüssigchromatographie 418
- Sojaöl, Qualitätsanforderungen 417
- Selektive Härtung 420
- Sojabruch, Qualität 141
- Sojaprodukte, antioxidative Wirkung, Ursache 67
- Lösungsmittelrückstände, Geschmack 73
- Sojaprotein, hitzedenaturiert, radioimmunologische Bestimmung 12
- Sojasapogenole, Acetyl-derivate, DC 66
- Sojasauce, Aromaaqualität, Gaschromatogramm 151
- Flüchtige Hauptprodukte 220
- Flüchtige Komponenten, Beurteilung 151
- Gaschromatogramm, Auswertung 151
- Sonnenblume, Stengel, Hemicellulosefraktionen 424
- Sonnenblumenkeim, Zusammensetzung, nährwertmäßige Beurteilung 417
- Sonnenblumenmilch, Herstellung 73
- Sonnenblumensamen, Paraquat, Bestimmung 417
- Sterinzusammensetzung 416
- Sorbinsäure, Aspergillus parasiticus, Beeinflussung der Lebensfähigkeit 223
- Enzymatische Reduktion 223
- Hefezellen, abtötende Wirkung 278
- In zerkleinertem Rindfleisch, Bestimmung 333
- Sorbit, Bestimmung 315
- Ester, Trennung, Hochdruck-flüssig-Chromatographie 318
- Süßkraftbeurteilung 222
- Sorghum, Schalenentfernung, Bestimmung 425
- Stengel, Hemicellulosefraktionen 424
- Soßen, Untersuchung, Methoden 294
- Soxhlethülse, extrahierte organische Verbindungen, Identifikation 167
- Spargel, Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
- Vakuumverpackung, Qualitätserhaltung 492
- Speik-Lavendel-Öl, Gaschromatographisch-massenspektrometrische Analyse, Identifizierung, Verfälschungsnachweis 221
- Speiseeis 480
- Chloramin T, Nachweis 223
- Ersatz der fettfreien Milchtrockenmasse, durch Süßmolkenpulver 74
- Speisekartoffel, Thiabendazol, Behandlung 495
- Speisesalze, Bromgehalte, Jodgehalte 126
- Spektralanalyse, Einfluß von organischen Zusätzen 342
- Spinat, Fensulfothion-Rückstände 62
- Gefroren, blanchiert, Vorkommen von Geotrichum candidum 492
- Jod-, Bromgehalte 127
- Nitrat-Nitrit-Umwandlung 493
- Tocopherol, Vitamin K, Carotin, Bestimmung 493
- Vitamin K₁, gaschromatographische Bestimmung 62
- Spirituosen, chinesische, Gen-Veränderung 146
- Spurenbestandteile, Chromatographische Bestimmung 299
- Spurenelement, Analyse 298
- Aufschluß, Bestimmung 298
- Spurenmittel 292
- Staphylococcus aureus, thermisch geschädigt, Zählung 170
- Stärke, Analyse, automatisches Viscosimeter 45
- Pankreas- α -Amylase, Angreifbarkeit 45
- Quellung bei verschiedenen Temperaturen 315
- Verkleisterung 315
- – Differential-Raster-Calorimetrie 45
- – Differentialthermoanalyse 45
- Stärkesirup, Zusammensetzung, Bestimmung 73
- Steak, Ausbeute, Geschmackseigenschaften 324
- Dioxingehalt 326
- Zartheit, Fragmentierungsindex 324
- Sterigmatocystin 322
- Bestimmung, Testmedien 321
- Toxinbildung 321
- Sterilisierung, Testindikatoren, Sporen des Stammes P.A. 327
- Sterilmilch, Lysinoalaningehalt 442
- Proteasen, Nachweis 412
- Sterinen, Identifizierung, Nachweis, Massenspektrometrische Methode 312
- Stoffgemische, Bestimmung, Elementanalyse, Hochleistungs-flüssigkeits-Chromatographie 169
- Sulfamoylbenzoesäure, Verunreinigung, flüssigchromatographische Bestimmung 154
- Sulfid, Titration, Selektive Elektrode 304
- Sumislex, Traubenmost, Hefeflora, Einfluß 146
- Suppe, Blei-, Eisen- und Zinnbestimmung, Aufschlußmethode 221
- Suppen, Kreatinin, flüssigchromatographische Bestimmung 150
- Süßgeschmack, chemische Struktur, Vorhersage 171
- Süßstoff, Sensorische Prüfung, Zeit-Intensitäts-Kurven 222
- Süßstoffe 323
- Süßungsmittel, Süßkraftbeurteilung 222
- Süßwaren, Öl, Anwendung 430
- Süßwarentechnologie 478
- T-2-Toxin, Analyse, Milch 139
- Tapiokastärke, Pankreas- α -amylase, Angreifbarkeit 46
- Tee 322
- Alkalität, Bestimmung, Ionenaustauschmethode 218
- Coffein 87
- Extraktion
- Mn-Gehalt 218

- Tee, Multielementanalyse, Neutronenaktivierung 148
- Rührkolonne 148
 - Shikimisäure, Biosynthese 218
 - Übersichtsbericht 147
 - Vorex, Bestimmung 488
- Teeaufguß, Kupfer, Blei, Cadmium, Bestimmung, flammenlose Atomabsorptionsspektrometrie 148
- Teig, gefroren, Gefrieren, Lagern, Einflüsse 428
- Stabilität 428
- Teigeigenschaft, Zugversuch, Mikromaßstab 193
- Teigeigenschaften, Roggenpentosane, Einfluß 51
- Teigkneten, Theorie 53
- Teigware, Proteinlöslichkeit, Veränderung 426
- Verarbeitung, Änderung der Lipidbindung 373
- Teigwaren, Ballaststoffanreicherung 48
- nicht nur aus Durumweizen hergestellt, Erfahrungen 47
 - Teige, Stärke, Einfluß 48
- Tenside, Bestimmung 248
- Tenuazonsäure, Flüssigchromatographische Bestimmung 497
- 3,3',4,4'-Tetrachlorazobenzol, Spektralanalyse 226
- Tetrachlornitrobenzol, Erdnußbutter, Rückstände, Capillargaschromatographie 491
- Thallium, Bestimmung, Röntgenfluoreszenzanalyse 129
- Thermoanalyse, Übersichten 168
- Thiamin, Differential-fluorometrische Bestimmung, Hochleistungsflüssig-Chromatographie 316
- Veränderung, Bestimmung 315
- Thiocarbamat-Herbicide, Rückstandsbestimmung 228
- Thiole, colorimetrische Bestimmung 130
- Thunfisch, Histamin 400
- Bestimmung, Capillar-Isotachophorese 351
- Thunfisch-Konserven, Hg-Gehalt 399
- Thymian, gaschromatographische Untersuchung 150
- Tilsiter-Käse, Reifung, Substruktur 410
- Titration, Dynamischer 341
- Tocopherol, Verhalten mit Linolsäure 311
- Tocopherole, Oxydation, Produkte 317
- Toluolsulfonsäureamid, Verunreinigung, flüssigchromatographische Bestimmung 154
- Tolylfluorid, Chromatographische Reinigung, Verluste 226
- Tomate, Aspergillus-Species, Verderb 434
- Daminozid-Rückstand, Bestimmung 488
 - Geschmacksqualität 68
 - Passieren, Konzentrieren, Konsistenz 72
 - Rotenon, Rückstände 492
 - Serotoningehalt 323
 - Solanin, Bestimmung 494
- Tomatenkonzentrat, Zusammensetzung, Bostwick-Konsistenz 497
- Tomatenmark, Dosenkonservierung, Energie-Bedarfsrechnung 497
- Tomatenpaprika, Saft, Abbau der intercellulären Pektinsubstanzen 71
- Tomatenperoxidase, Reinigung, hydrophobe Chromatographie 68
- Tomatenphase, Tenuazonsäure, Flüssigchromatographische Bestimmung 497
- Tomatenprodukt, Dosenkonservierung, Energie-Bedarfsrechnung 497
- Tomatenpulver, Einfluß der Granulierung 498
- Tomatensaft, Äthylbis-(dithiocarbamat)-Rückstände, Bestimmung 144
- Dosenkonservierung, Energie-Bedarfsrechnung 497
- Tonwaren 323
- Torte, Lagerung, Mikroorganismen, Wachstum 53
- Tötchen, Fleischerzeugnis 338
- Totzeit, Bestimmung 348
- Toxine in Pflanzen 292
- Traube, Aspergillus-Species, Verderb 434
- Daminozid-Rückstand, Bestimmung 488
 - Erdbeernote, Fremdkomponenten 214
 - flüchtige Monoterpene 434
 - getrocknet, Aflatoxinvorkommen 491
 - Insecticide, Botrytisfungicide, Rückstände 214
 - Patulinbestimmung 434
 - Rutin, Hesperidin, Naringin, Bestimmung 489
- Traubenaroma, 3,7-Dimethyl-okta-1,5-dien-3,7-diol 80
- Traubenbeere, Adenosin-3',5'-Monophosphat, Behandlung, Säuregehalt 55
- Traubenmost, Aromazusammensetzung 146
- Hydroxyglutarsäure, Enzymatische Bestimmung 264
 - konzentrierter, Physikalische Eigenschaften 214
 - phenolische Verbindungen, Hochleistungsflüssigchromatographie 80
 - Saccharomyces cerevisiae, Stoffwechsel 216
 - Sumislex, Einfluß 146
- Traubensaft, Byssochlamys, Patulinbildung 490
- Triadimefon, Rückstandsanalysen 483
- Triazinderivate, Trennung, Verhalten, Hochleistungsflüssig-Chromatographie 345
- s-Triazinderivate, Hochleistungsflüssig-Chromatographie 157
- sim-Triazinderivate, Analyse, Hochdruck-Flüssigkeits-Chromatographie 228
- Trichinelennachweis, Digestionsverfahren 134
- Trichothecene 322
- Trifluralin, Rückstände, Erfassung 228
- Trigonellin, Analyse, HPLC 147
- Trilinolein, Flüchtige Komponenten 311
- Trinkwasser, Anorganische Kupferverbindungen, Bestimmung, Ionenselektive Elektrode 234
- Bakterien, Identifizierung, Systems Dynatech 233
 - Blei, Extraktion, Bestimmung 159
 - Gehalt 239
 - Bestimmung 160
 - Organohalide, Bestimmung, GC-Einspritzverfahren 238
 - Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe, Anreicherung 232
 - Bestimmung 160
 - Gehalt 239
 - Salmonellen, Vorkommen 233
- Trinkwasserbehälter, Bakterien, Indikator, Stoffwechselaktivität 350
- Trinkwasserbereich, Auskleidungsmaterialien, Baustoffe, Mikrobielle Besiedlung 233
- Trinkwasserqualität, Atlas 479
- Trinkwasseruntersuchung, Myxobakterien, Indikatorfunktion 241
- Tris-(2,3-dibrompropyl)-phosphat, Dünnschichtchromatogramm, Densitometrische Messung 230
- Trockenbackhefe, Qualitätsbestimmung 433
- Trockenbohne, eingedost, Qualitätsmerkmale 497
- Trockenmagermilch, Orotsäuregehalt 139
- Trockenmilchpulver, Methylbromid, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 158
- Trocknung, Stücker Lebensmittel, Methode, Ausrüstung 246
- Temperatur, Voraussage 163
- Trocknungsbedingungen, Qualitätsfaktoren, Optimierung 246
- Trocknungstechnik, Wörterbuch 487
- Tryptophan, Bestimmung 272
- Turneltrockner, Verteilungskonstanten 163
- Tvarog, Folsäure, Gehalt, Produktionsprozeß 410
- Übergangswärmeleitung, Computerprogramme 245
- UHT-Milch, Erhitzungsarten, Veränderungen 477
- Lysinoalaningehalt 442
- UHT-Prozeß, Abtötung von Mikroorganismen, Bacillus stearothermophilus 172
- Ultravioletspektrometrie, Übersichten 168
- Umkehrphasen-HPLC, Säulenfüllmaterial 349
- Uranlagerstätten, Auswirkungen 301
- Urinspuren, Isolierung, dünnsschichtchromatographische Bestimmung 134
- UV-Photometrie, Fehlerfortpflanzung 167
- Vendex, Zinnmiticid, Bestimmung 488
- Veraschung 322
- Trockene 299
 - Bei hoher Temperatur 299

- Verdickungsmittel, Polysaccharidbasis, Charakterisierung, Dünnschicht-chromatographische Identifizierung 156
 Verpackung, Grundlagen 482
 Versuchsdaten, Statistische Auswertung, Taschenrechner, Tischcomputer 297
 Verunreinigungen, Konzentrierung durch fortschreitendes Gefrieren 342
 Vicia faba, Entfernung antinutritiver Faktoren 498
 Vinclozolin, Bestimmung, Phasenumkehr-Hochleistungsflüssig-Chromatographie 226
 – Chromatographische Reinigung, Verluste 226
 Vinclozolin, gaschromatographische Bestimmung 433
 – Rückstandsanalysen 483
 Vitamin B₆, Komponenten, Trennung 316
 – Stabilität 316
 Vitamin D, Bestimmung 317
 Vitamin D-Flüssigkonzentrat, Vitamine A und D, Nachweis 404
 Vitamin-D₃-Ester, Identifizierung 317
 Vitamine 323
 Vollmilchpulver, Lysinoalaninegehalt 443
- Wachse, Differentialthermoanalyse 249
 Wachsmaisstärke, Pankreas- α -amylase, Angreifbarkeit 46
 Walnuß, Öle, Steroide 57
 Wärmebehandlung, Überarbeitung der Tabellen 245
 Wärmeleitfähigkeitsdetektoren 342
 Waschmittel, Oberflächenaktive Substanzen, HPLC-Analyse 248
 – Phosphatbestimmung, Ringtest 165
 Wasser 323
 – Aluminium, Bestimmung 231
 – – Extraktion, Spektrophotometrische Bestimmung 236
 – Antimon, Bestimmung 235
 – Asbestfaser, Methoden 61
 – Bakteriologische Bestimmungen, Unsicherheiten 240
 – Bestimmung, Karl Fischer 129
 – Bestimmung, Verschiedene Methoden 236
 – Bromphenolen, Entstehung 239
 – Cadmium, Kupfer, Nickel, Zink, Extraktions-Technik 161
 – Carbaryl-Rückstände, Spektralphotometrische Methode 240
 – Carbofurant, Spektralphotometrische Bestimmung 232
 – Chlorgehalt, Bestimmung 238
 – Chlorid, Ammonium, spektralphotometrische, Bestimmung 161
 – Chlorophoxim, Extraktion, gaschromatographische Analyse 400
 – Chrom(VI), Anreicherung, Spektralphotometrische Bestimmung 235
 – Enteroviren, Anreicherung 241
 – Fettsäuren, Bestimmung, Hochleistungsflüssigkeitschromatographie 238
 – frei von organischer Substanz 130
 – Gas-chromatographie Bestimmung 305
 – Glutaminsäure, Quantitative gaschromatographisch gaschromatographisch-massenspektrometrische Spurenbestimmung 232
 – H₂O₂-Gehalt, Bestimmung 238
 – Harnsäuregehalt, Bestimmung, Derivativspektrophotometrie 240
 – Heterotrophen Mikroorganismen, Quantitative Bestimmung 241
 – Kupfer, Zink 235
 – Kupfer(II), Polarographische Reduktion 234
 – Metalle, Bestimmung 234
 – Metallspuren, Vorkonzentrierung 234
 – Molybdän, Spektrometrische Bestimmung, Mit 5 Cl-7J-Chinolin-801 236
 – NAG-Vibrionen, Vorkommen 241
 – Natürliche, Acrylsäure, Hochleistungs-chromatographische Bestimmung 239
 – – Anorganische Detergentien, Bestimmung 239
 – – Bor, Spektrophotometrische Bestimmung 237
 – – Metallspuren, Bestimmung 160
 – – Quecksilber, Atomemissions-spektrometrische Bestimmung 236
 – Nitrat
 – Nitratbestimmung, Nitritbestimmung 237
 – Nitrit, Spektralphotometrische Bestimmung 231
 – Organische Kohlenstoffmengen 231
 – Organische Stoffe, Bestimmung 231
 – Orion Ionen-selektive Elektroden, Anwendung 238
 – Ozon, Selektive Messung 233
 – Phenole, Sorption 159
 – Phenolische Verbindungen, Extraktion, Anreicherung 239
 – Quecksilber, Bestimmung 236
 – – Bestimmung, Differential-Puls-Voltammetrie 237
 – Quecksilberbestimmung, Glas Carbon Elektrode 236
 – Rhodanid, Bestimmung 159
 – S-Äthyl-N,N-dipropylthiocarbamat, Flüchtigkeit 240
 – Sauerstoff-Konzentrationen, Absorptionsmetrische Bestimmung 237
 – Selen, Bestimmung 160
 – Selenverbindungen, anorganische, Stabilität 160
 – Sulfatbestimmung
 – Verschiedene Methoden 238
 – Viruskontamination, Beurteilung 243
 – voltammetrische Spurenanalyse 233
 – Yersinia pseudotuberculosis 241
 – Zinn, Abtrennung, Bestimmung, Atomabsorptionsspektrometrie 235
- Wasser, Natürliche, Quecksilberkontamination von Proben 236
 Wasseraktivität, Gelöste Stoffe, Einfluß 306
 – Schätzung 130
 – Schwefelsäurelösung, bei verschiedenen Temperaturen 306
 – Vorausberechnung 129
- Wasserbestimmung, nach Karl Fischer, Ringversuche 305
 Wasserdesinfektion, Dimethylalkylbenzylammonium-Polystyrol-Anionenaustauscher 248
 Wassergehalt, Einfluß, Lebensmittelverderb 305
 – – Qualität und Stabilität von Lebensmitteln 305
 Wassergüte, Biologische Messung 240
 Wasserhärte, Kontrolle, zweiwertige ionenselektive Elektroden 159
 Wassermelonensaft, Konzentrierung 490
 Wasserprobe, Sauerstoff-18, Deuteriumbestimmung 304
 Wassersorptionsisothermen 306
 Wein, Acetoin, Äthyllactat, Gaschromatographische Bestimmung 214
 – Aromaextrakt, Gaschromatographische Analyse 216
 – Aromazusammensetzung 146
 – Bewertungsschema 170
 – Damascenon, Vorkommen, Bildung 144
 – Dimethylsulfid, Bildung 146
 – Erdbeernote, Fremdkomponenten 214
 – Gallussäure, Gallotannin, Bestimmung 145
 – Gen-Veränderung 146
 – gesund, essigstichig, analytische Vergleiche 80
 – Glycerinbestimmung, Hochdruckflüssig-Chromatographie 215
 – Hydroxyglutarsäure, Enzymatische Bestimmung 264
 – Patulinbestimmung 434
 – Pb¹⁺-Spuren, Cu²⁺-Spuren 215
 – Phenolische Fraktionen, Bitterkeit, Adstringierende Wirkung 215
 – phenolische Verbindungen, Hochleistungsflüssigchromatographie 80
 – schweflige Säure, polarographische Bestimmung 145
 – Schwerflüchtige, Inhaltsstoffe, Gaschromatographische Analyse 215
 – Sekundäre Bestandteile, Gaschromatographische Studien 216
 – Südtiroler, Von der Norm abweichende Analysenwerte 217
 – Verwässerung, Nachweis 214
 – vicinale Diketone, gaschromatographische Bestimmung 74
 – Wirkung von 2-Chloräthylphosphonsäure, Polyphenolsubstanzen 217
 – Zuckercouleur, Nachweisbarkeit 80
 – zugesetzter Zucker, Vergärung 80
- Weinaroma, 3,7-Dimethyl-okta-1,5-dien-3,7-diol 80
 Weinbeere, Tieftemperaturtrocknung, Aroma-, Farbveränderungen 61
 – Trocknung, Fettsäureester, Verlust 434
 Weinbereitung, Technologie 479
 Weinbrand, chinesischer, Gen-Veränderung 146
 – Damascenon, Vorkommen, Bildung 144

- Weinbrand, vicinale Diketone, gaschromatographische Bestimmung 74
 Weindestillat, Technologie 479
 Weinherstellung, Kaffee-, p-Cumarin-, Ferulasäure, antimikrobielle Aktivität 432
 Weintrauben-Pigmente, Reinigung 320
 Weintraubenschale, Ergosterinperoxid, Vorkommen 284
 – Triterpensäuren 201
 Weißblechbehälter, Lot, Verhalten 164
 Weißbrot, IR-Bestrahlung, Physikalisch-optische Zusammenhänge 246
 – Lactosegehalt 429
 – Ultrastruktur, Präparationsmethode, Rasterelektronenmikroskopie 430
 Weißkohl, Lagerung, kontrollierte Atmosphäre 492
 – Vitamin K₁, gaschromatographische Bestimmung 62
 Weizen, Aflatoxin, Bildung 44
 – auswuchsgeschädigt, Backeigenschaft 44
 – Extrudieren, Hochtemperatur-Kurzzeiterhitzung, Enzymaktivität 48
 – Extrusion, Veränderungen 44
 – Gesamtprotein, Natriumdodecylsulfat-Polyacrylamid-Elektrophorese 422
 – Gliadinfraktionen, Isolierung 422
 – Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
 – hitzgeschädigt, Test 142
 – Kleberproteine, Molekulargewichte 96
 – Methylbromid, Bestimmung, Gas-flüssig-Chromatographie 158
 – o-Diphenoloxylase, Isoenzym, isoelektrisches Fokussieren 100
 – Stärkekörner 422
 – Teilchengröße, Verteilung 422
 – Trocknung, Einfluß 421
 – Vorkommen bitterer Hydroxyfettsäuren 423
 – Zearalenon, Schnelldachweis 424
 – Zucker 422
 Weizen-Gluten, histochemische Identifizierung 45
 Weizenkleber, Disulfidbindungen, Molekulargewichtsverteilung 182
 – Zugversuch, Mikromaßstab 190
 Weizenkleie, Nahrungsfasergehalt, standardisiert 426
 – Nicotinsäure, Bestimmung 45
 Weizenmehl, Backqualität, Prüfung 143
 – Gesamt-(Nicht-Stärke)-Lipide, Gehalt 426
 – Kleber-Proteinamid, Gehalt, Backeigenschaft 428
 – Lipide, Extrahierbarkeit, Backqualität 50
 – Mehlmischungen, Backfähigkeit 44
 – Natrium-Stearyl-2-lactat, Bestimmung 47
 Weizenmehlteig, Ascorbinsäure, Rheologische Wirkung 428
 – Ascorbinsäure als Oxidationsmittel 428
 Weizenmehlteig, kernmagnetische Resonanzuntersuchung 50
 Weizenpflanzen, Dimethoatrückstände, Bestimmung 143
 Weizenprotein, analytische Charakterisierung 44
 Weizenstärke, morphologische Veränderung 422
 Weizenteig, Fließverhalten 50
 Wermut, Technologie 479
 Wermutproduktion, ätherisches Öl, Artemisia vallesiaca 457
 Whisky, Damascenon, Vorkommen, Bildung 144
 – flüchtige Schwefelverbindungen, gaschromatographische Methode 74
 – Gen-Veränderung 146
 – vicinale Diketone, gaschromatographische Bestimmung 74
 Wienerwürstchen, mit Milchproteinen, Qualität 336
 Wildfleisch, Qualität, Mikrobiologie, Streßbelastung 331
 Winterkohl, gefroren, blanchiert, Vorkommen von Geotrichum candidum 492
 Wittling, Nematodenlarven, Vorkommen 138
 Wodka, vicinale Diketone, gaschromatographische Bestimmung 74
 Wurst, Pekilo, Verwendung 339
 – Verpackungsbedingungen, Farbstabilität 136
 Würste, Mycobacterium, Abtötung 334
 – Wasseraktivität, Bestimmung 334
 Wurstwaren, Stickstoffbestimmung, Titan-dioxid als Katalysator 323
 Würze, Dimethylsulfidgehalt, Vorstufen 78
 – Sauerstoffaufnahme 76
 – Sauerstoffgehalt 76
 Wurzelgemüse, Carbofuran, 3-Hydroxycarbofuran, quantitative Bestimmung 158
 Wye-Northdownhopfen, pelletierte Pulver, Lagerung 79
 Wye-Targethopfen, Lagerung 79
 Xanthophylle, Analyse 320
 Xylit, Süßkraftbeurteilung 222
 Zearalenon, Bestimmung 322
 – GC-Bestimmung 321
 – Getreide, HPLC-Methode 143
 – Standard, Reinheitskriterien 321
 Zearalenone 322
 Zelltrennung, präparative, Dielektrophorese 346
 Zerlegraum-Temperatur 325
 Ziegenmilch, Lysinoalaninegehalt 442
 – Selen, Bindung, Verteilung 405
 – Zusammensetzung 409
 Zigarette, Hauptstromrauch, Acrolein, Gaschromatographische Bestimmung 230
 Zigarettenrauch, Brenzcatechine, Hydrochinone, gelochromatographische Trennung 158
 – sauerstoffhaltige Inhaltsstoffe, gelochromatographische Trennung 159
 Zimtsäure, Trennung, HPLC-Methode 320
 Zink, Bestimmung 300
 Zinn, Bestimmung 300
 Zitronen, Jod-, Bromgehalte 128
 – Rutin, Hesperidin, Naringin, Bestimmung 489
 – Vitamin C-Gehalt 56
 Zitronenaroma, Instabilität 152
 Zitronenlimonade, Tartrazin-Sunset Yellow FCF, Tartrazin-Green S, Amaranth-Green, Bestimmung, Differential-Impuls Polarographie 156
 Zitronensaft, schweflige Säure, polarographische Bestimmung 145
 Zitronenschalenöl, Cumarine, Psoralene, Bestimmung 153
 Zucchini, gefroren, blanchiert, Vorkommen von Geotrichum candidum 492
 – Saft, Abbau der intercellulären Pektin-substanzen 71
 Zucker 323
 – Bestimmung 313
 – 2,2'-Bicinchoninatereagens 132
 – Reaktionen, Derivatisierungen 312, 313
 – Spektrophotometrische Bestimmung 312
 – Trennung, dünn-schichtchromatographisches Verfahren 131
 – Hochdruck-flüssigkeitschromatographie 312
 Zucker-Aminosäure-Reaktionsprodukte, Sensorische Beurteilung 310
 Zuckerrohr, Massenspektrometrische ¹³C/¹²C-Bestimmung 498
 – Stengel, Hemicellulosefraktionen 424
 Zuckerrohrmelasse, Damascenon, Vorkommen, Bildung 145
 Zuckerrübe, Lufttrocknung 496
 – Trocknung, Temperatur, Voraussage 163
 Zuckerwarenherstellung 478
 Zwiebel, Fructane, Zusammenlagerung 68
 – Herbizidrückstände, gaschromatographische Bestimmung 62
 – Trocknung, Retention flüchtiger Substanzen 68
 – Zusammensetzung, Kriterium der Fritsche 495
 Zwiebelextrakt, Hemmung Aflatoxin-produzierender Pilze 71
 Zwiebeln, Verwendung von Milchsäure, Konservierung 72

Sachregister

zur Beilage „Gesetze und Verordnungen“, Band 172 (1981)

- Abfüllerangabe bei Wein (Bayern) 53
 Alkoholgehaltserhöhung bei bestimmten Weinen (EG) 41, 42
 Alkoholverordnung, Änderung (BRD) 23
 Alkoholzusatz zu Erzeugnissen des Weinsektors (EG) 42
 Analysemethoden für Kosmetika, Richtlinie (BRD) 69
 Änderung der Alkoholverordnung (BRD) 23
 Änderung der Diätverordnung (BRD) 35
 Änderung der Fleisch-Verordnung (BRD) 36
 Änderung der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung (BRD) 64
 Änderung der Hackfleisch-Verordnung (BRD) 36
 Änderung der Kosmetik-Verordnung (BRD) 48
 Änderung der Richtlinie über Konservierungsstoffe für Lebensmittel (EG) 65
 Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse (BRD) 40
 Änderung der Zusatzstoffverkehrsverordnung (BRD) 35
 Änderung des Weingesetzes (BRD) 32
 Angabe des Abfüllers bei Wein (Bayern) 53
 Aufmachung und Bezeichnung der Weine und Traubenmoste (EG) 26, 42, 43
 Automatenaufsteller, Sorgfaltspflicht 50
- Badesalz, Täuschung beim Angebot (Urt.) 49
 Bauchmuskulatur, Begriff (Bayern) 39
 Bedarfsgegenstände, Bestimmung von Vinylchlorid-Monomer (EG) 14
 Begriff „Bauchmuskulatur“ (Bayern) 39
 Bestimmung von Vinylchlorid-Monomer in Bedarfsgegenständen, Richtlinie (EG) 14
 Bezeichnung, Phantasiebezeichnung bei Qualitätswein (Urt.) 48
 – Weinbezeichnung „Fürstenthaler“ unzulässig 50
 Bezeichnung und Aufmachung der Weine und Traubenmoste (EG) 26, 42, 43
 Biersteuergesetz, Änderung der Durchführungsbestimmungen (BRD) 41
 Blütenpollen sind keine diätetischen Lebensmittel (Urt.) 57
 Blutwurst in Dosen mit Botulinus-Toxin (Urt.) 48
 Bonbons, CO₂-haltige Zuckerwaren sind Bonbons (Urt.) 58
 Botulinus-Toxin in Dosen-Blutwurst (Urt.) 48
- Châteaufauf-du-Pape, Ursprungsbezeichnung (EG) 42
 Chemikaliengesetz (BRD) 20
- Cumarin, Zusatz zu Tabakwaren (BRD) 48, 66
 Cumarinzusatz zu Tabakerzeugnissen (BRD) 48, 66
- Deutsches Lebensmittelrecht (Holthöfer/Nüse/Franck, 6. Aufl., 8. Liefg.) 33
 Deutsches Lebensmittelrecht (Holthöfer/Nüse/Franck, Bd. II, 6. Aufl. 5. Liefg.) 58
 Diätlebensmittel, Blütenpollen zählen nicht dazu (Urt.) 57
 Diätverordnung, Änderung (BRD) 35
 Durchführung der Milch-Güteverordnung (Baden-Württemberg) 51
 Durchführung des Weinwirtschaftsgesetzes (Rheinland-Pfalz) 41
- Eichgesetz, Fertigpackungsverordnung, Kommentar (A. Strecker, W. Trapp, J. Rüsing, 9. u. 10. Erg.-Liefg.) 75
 Einfuhr von Wein, Traubensaft und Traubenmost (EG) 41
 Ergänzungsnahrung bei chronischer Niereninsuffizienz (BRD) 59
 Ernährungshygienische Absicherung von Großveranstaltungen (DDR) 59
- Farbstoffe für Lebensmittel, Richtlinie (EG) 57
 Fertigpackungsverordnung, Eichgesetz, Kommentar (A. Strecker, W. Trapp, J. Rüsing, 9. u. 10. Erg.-Liefg.) 75
 Fleisch, Geflügelfleisch, Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung, Änderung (BRD) 64
 Fleisch-Verordnung, Änderung (BRD) 36
 Fleischbeschauerecht (H. H. Schiedermaier, 13. Liefg.) 75
 Fleischerei, Stoffvorhänge im Ladenraum 34
 Frankenwein, Gütezeichen (Bayern) 52
 „Fürstenthaler“ eine unzulässige Weinbezeichnung 50
- Geflügelfleischkontrollen, Ausbildung (Saarland) 36
 Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung, Änderung (BRD) 64
 Gefriergeflügel, Wassergehalt (EG) 39
 Gemeinschaftsverpflegung bei Großveranstaltungen (DDR) 59
 Gemüse und Obst, Schädlingsbekämpfungsmittelrückstände (EG) 56
 Gemüse- und Obstverwertung, Rechtsbestimmungen (P. Nehring u. H.-G. Haupt, 7. Erg.-Liefg.) 49
 Genußmittelstudie, I. Teil 33
 Gesetz, Biersteuergesetz, Durchführungsbestimmungen, Änderung (BRD) 41
 – Chemikaliengesetz (BRD) 20
 – Weingesetz (Bulgarien) 30
- Weingesetz, Änderung (BRD) 32
 – Weinwirtschaftsgesetz, Durchführung (Rheinland-Pfalz) 41
 – Weinwirtschaftsgesetz, Neufassung (BRD) 23
 Gesetz zum Schutz vor gefährlichen Stoffen (BRD) 20
 Großveranstaltungen, hygienische Absicherung (DDR) 59
 Gütezeichen für Frankenwein (Bayern) 52
- Hackfleisch-Verordnung, Änderung (BRD) 36
 Hähnchen und Hähne, gefroren und tiefgefroren, Wassergehalt (EG) 39
 Hähne und Hähnchen, gefroren und tiefgefroren, Wassergehalt (EG) 39
 Hydrokolloide als Lebensmittelzusatzstoffe, rechtliche Regelungen 17
 Hygieneverordnung für Lebensmittel tierischer Herkunft (Niedersachsen) 35
 Hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft (Niedersachsen) 35
- Kaffee-Ersatz, s. Kaffeeverordnung (BRD) 54
 Kaffeeverordnung (BRD) 54
 Kaffeezusätze, s. Kaffeeverordnung (BRD) 54
 Karamelzucker – Zuckerulor, lebensmittelrechtliche Abgrenzungsfragen 34
 Käseemilch, Ultrafiltration (BRD) 22
 Kennzeichnung von Perlwein aus EG-Ver-schnitt 18
 Kennzeichnungs-Richtlinie, Harmonisierung in der EG 33
 Kommentar Eichgesetz, Fertigpackungsverordnung (A. Strecker, W. Trapp, J. Rüsing, 9. u. 10. Erg.-Liefg.) 75
 Konservierungsstoffe für Lebensmittel, Richtlinie (EG) 65
 Kontrollen, Geflügelfleischkontrollen, Ausbildung (Saarland) 36
 Kosmetik-Verordnung, Änderung (BRD) 48
 Kosmetika, Prüfung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit (BRD) 66
 – Richtlinie über Analysemethoden (EG) 69
 – Zusatzstoffe (BRD) 48
 Kosmetische Mittel, Prüfung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit (BRD) 66
 – Richtlinie über Analysemethoden (EG) 69
 Kunststoffe, Untersuchung (BRD) 32, 57
 Kunststoffe im Kontakt mit Wein (BRD) 32
 Kunststoffe im Rahmen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes (BRD) 14, 57

- Kunststoffverpackung im Lebensmittelbereich 50
- Lebensmittel, diätetische, Blütenpollen sind keine diätetischen Lebensmittel (Urt.) 57
- leicht verderbliche, Transport (BRD) 19
- Lebensmittel tierischer Herkunft, Hygieneverordnung (Niedersachsen) 35
- Rückstände von Perchloräthylen (Bayern) 56
- Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetz, Textausgabe (Nüse/Franck, 2. Aufl.) 49
- Lebensmittelbereich, Kunststoffverpackungen 50
- Lebensmittelfarbstoffe, Richtlinie (EG) 57
- Lebensmittelhandel, ambulanter, bei Großveranstaltungen (DDR) 59
- Lebensmittelkonservierungsstoffe, Richtlinie (EG) 65
- Lebensmittelrecht, Deutsches (Holthöfer/Nüse/Franck, 6. Aufl., 8. Liefg.) 33
- Deutsches (Holthöfer/Nüse/Franck, Bd. II, 6. Aufl. 5. Liefg.) 58
 - Harmonisierung in der EG, Kennzeichnungs-Richtlinie 33
 - Textsammlung (25. Erg.-Liefg. zur 6. Aufl.) 75
- Lebensmittelrecht (W. Zipfel, 41. u. 42. Erg.-Liefg.) 33
- Lebensmittelrecht (W. Zipfel, 43. Erg.-Liefg.) 58
- Lebensmittelzusatzstoff Hydrokolloide, rechtliche Regelung 17
- Marktorganisation, gemeinsame, für Wein (EG) 25, 42, 53
- Mikrobiologische Untersuchung von Spielsand 18
- Milch, Käseemilch, Ultrafiltration (BRD) 22
- Milch-Güterverordnung, Durchführung (Baden-Württemberg) 51
- Durchführung (Schleswig-Holstein) 40
- Mineralwässer, natürliche, Richtlinie (EG) 11
- Moste, Traubenmoste, Bezeichnung und Aufmachung (EG) 26, 42, 43
- Nahrung, Ergänzungsnahrung, bei chronischer Niereninsuffizienz (BRD) 59
- natürliche Mineralwässer, Richtlinie (EG) 11
- Neufassung des Weinwirtschaftsgesetzes (BRD) 23
- Niereninsuffizienz, chronische, Ergänzungsnahrung (BRD) 59
- Nitrat und Nitrit in Lebensmitteln (BRD) 36
- Nitrit und Nitrat in Lebensmitteln (BRD) 36
- Nitritpökelsalz, Zusammensetzung (BRD) 37
- Normen, Qualitätsnormen für Tomaten (EG) 51
- Obst und Gemüse, Schädlingsbekämpfungsmittelrückstände (EG) 56
- Obst- und Gemüseverwertung, Rechtsbestimmungen (P. Nehring u. H.-G. Haupt, 7. Erg.-Liefg.) 49
- Österreich, Qualitätsweine (EG) 41
- Perchloräthylenrückstände in tierischen Lebensmitteln (Bayern) 56
- Perlwein aus EG-Verschnitt, Kennzeichnung 18
- Pesticidrückstände, Probenahmeverfahren (BRD) 47
- Pesticidrückstände in und auf Obst und Gemüse (EG) 56
- Pflanzenschutzanwendungs-Verordnung (BRD) 43
- Phantasiebezeichnung bei Qualitätswein (Urt.) 48
- Probenahmeverfahren bei Schädlingsbekämpfungsmittelrückständen (BRD) 47
- Qualitätsnormen für Tomaten (EG) 51
- Qualitätsweine aus Österreich (EG) 41
- Recht, Fleischbeschauerecht (H. H. Schiedermaier, 13. Liefg.) 75
- Lebensmittelrecht, Textsammlung (25. Erg.-Liefg. zur 6. Aufl.) 75
- Rechtliche Behandlung der Richtlinien des Bundesgesundheitsamtes 50
- Rechtliche Regelungen für Hydrokolloide als Lebensmittelzusatzstoffe 17
- Rechtsbestimmungen für die Obst- und Gemüseverwertung (P. Nehring u. H.-G. Haupt, 7. Erg.-Liefg.) 49
- Rechtsprechung des BayObLG von 1975-1979 34
- Retsinawein, Vorschriften (EG) 25
- Richtlinie für Lebensmittelfarbstoffe (EG) 57
- Richtlinie über Analysenmethoden für Kosmetika (EG) 69
- Richtlinie über die Bestimmung von Vinylchlorid-Monomer in Bedarfsgegenständen (EG) 15
- Richtlinie über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (EG) 1
- Richtlinie über Konservierungsstoffe für Lebensmittel, Änderung (EG) 65
- Richtlinie über natürliche Mineralwässer (EG) 11
- Richtlinie über Schädlingsbekämpfungsmittelrückstände in und auf Obst und Gemüse (EG) 56
- Richtlinien des Bundesgesundheitsamtes, rechtliche Behandlung 50
- Rückstände von Perchloräthylen in tierischen Lebensmitteln (Bayern) 56
- Salz, Badesalz, Täuschung beim Angebot (Urt.) 49
- Schädlingsbekämpfungsmittelrückstände, Probenahmeverfahren (BRD) 47
- Schädlingsbekämpfungsmittelrückstände in und auf Obst und Gemüse, Richtlinie (EG) 56
- Sorgfaltspflicht eines Automatenaufstellers 50
- Spielsand, mikrobiologische Untersuchung 18
- Tabakerzeugnisse mit Cumarin (BRD) 48
- Tabakerzeugnisse mit Cumarinzusatz (BRD) 66
- Tafeltrauben zur Weinbereitung (BRD) 52
- Täuschung beim Angebot von Badesalz (Urt.) 49
- Tomaten, Qualitätsnormen (EG) 51
- Transport leicht verderblicher Lebensmittel (BRD) 19
- Trauben, Tafeltrauben zur Weinbereitung (BRD) 52
- Traubenmost, Traubensaft, Wein, Einfuhr (EG) 41
- Traubenmoste und Weine, Bezeichnung und Aufmachung (EG) 26, 42, 43
- Traubensaft, Wein und Traubenmost Einfuhr (EG) 41
- Ultrafiltration von Käseemilch (BRD) 22
- Untersuchung, mikrobiologische, von Spielsand 18
- Untersuchung von Kunststoffen (BRD) 32, 57
- Ursprungsbezeichnung Châteaufauf-du-Pape (EG) 42
- Ursprungszeugnisse (EG) 64
- Verordnung, Milch-Güterverordnung, Durchführung (Schleswig-Holstein) 40
- Pflanzenschutz-Anwendungsverordnung (BRD) 43
 - Zusatzstoffverkehrsverordnung, Änderung (BRD) 35
- Verordnung über den Alkoholzusatz zu Erzeugnissen des Weinsektors (EG) 42
- Verordnung über den Wassergehalt von geforenen und tiefgefrorenen Hähnen und Hähnchen (EG) 39
- Verordnung über die Ausbildung der Geflügelfleischkontrolleure (Saarland) 36
- Verordnung über die Erhöhung des Alkoholgehalts bestimmter Weine (EG) 41, 42
- Verordnung über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (EG) 25, 42, 53
- Verordnung über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft (Niedersachsen) 35
- Verordnung über die Ursprungsbezeichnung Châteaufauf-du-Pape (EG) 41
- Verordnung über ein Gütezeichen für Frankenwein (Bayern) 52
- Verordnung über griechische Weinerzeugnisse (EG) 54
- Verordnung über Kaffee, Zichorie, Kaffee-Ersatz und Kaffeezusätze (BRD) 54
- Verordnung über Milcherzeugnisse, Änderung (BRD) 40

- Verordnung über Nitrit und Nitrat in Lebensmitteln (BRD) 36
- Verordnung über Qualitätsnormen für Tomaten (EG) 51
- Verordnung über Qualitätsweine aus Österreich (EG) 41
- Verordnung über Retsinawein (EG) 25
- Verordnung zur Änderung der Alkoholverordnung (BRD) 23
- Verordnung zur Änderung der Diätverordnung (BRD) 35
- Verordnung zur Änderung der Fleisch-Verordnung (BRD) 36
- Verordnung zur Änderung der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung (FRD) 64
- Verordnung zur Änderung der Hackfleisch-Verordnung (BRD) 36
- Verordnung zur Änderung der Kosmetikverordnung (BRD) 48
- Verordnung zur Durchführung der Milch-Güteverordnung (Baden-Württemberg) 51
- Verpackung aus Kunststoff im Lebensmittelbereich 50
- Veterinär-Vorschriften in Bayern (J. Wolff, 18. Erg.-Liefg.) 75
- Vinylchlorid-Monomer, Bestimmung in Bedarfsgegenständen (EG) 14
- Vorhänge in der Fleischerei 34
- Vorschriften, Veterinär-Vorschriften in Bayern (J. Wolff, 18. Erg.-Liefg.) 75
- Warenzeichenrecht im Weinsektor 50
- Wässer, Mineralwässer, Richtlinie (EG) 11
- Wasser für den menschlichen Gebrauch, Richtlinie (EG) 1
- Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnchen und Hähnen (EG) 39
- Wein, Abfüllerangabe (Bayern) 53
- Frankenwein, Gütezeichen (Bayern) 52
- gemeinsame Marktorganisation (EG) 25, 42, 53
- Kunststoffe im Kontakt mit Wein (BRD) 32
- Perlwein aus EG-Verschnitt, Kennzeichnung 18
- Qualitätswein mit Phantasiebezeichnung (Urt.) 48
- Retsinawein, Vorschriften (EG) 25
- Stabilisierungsfonds (BRD) 24
- Traubensaft und Traubenmost, Einfuhr (EG) 41
- Verordnung über gemeinsame Marktorganisation (EG) 25
- Weinbereitung aus Tafeltrauben (BRD) 52
- Weinbezeichnung „Fürstenthaler“ unzulässig 50
- Weine, Alkoholgehaltserhöhung (EG) 41, 42
- Qualitätsweine aus Österreich (EG) 41
- Weine und Traubenmoste, Bezeichnung und Aufmachung (EG) 26, 42, 43
- Weinerzeugnisse aus Griechenland, Übergangsbestimmungen (EG) 54
- Weingesetz, Änderung (BRD) 32
- Weingesetz (Bulgarien) 30
- Weinsektor, Alkoholzusatz zu Erzeugnissen (EG) 42
- Warenzeichenrecht 50
- Weinwirtschaftsgesetz, Durchführung (Rheinland-Pfalz) 41
- Neufassung (BRD) 23
- Wurst, Blutwurst in Dosen mit Botulinustoxin (Urt.) 48
- Zeitschriften, wissenschaftliche, Funktion und Probleme 33
- Zichorie, s. Kaffeeverordnung (BRD) 54
- Zucker, Karamelzucker, lebensmittelrechtliche Abgrenzungsfragen zu Zuckerkulör 34
- Zuckerkulör – Karamelzucker, lebensmittelrechtliche Abgrenzungsfragen 34
- Zuckerwaren, CO₂-haltige, sind Bonbons (Urt.) 58
- Zusatzstoff Cumarin zu Tabakerzeugnissen (BRD) 48, 66
- Zusatzstoffe, Lebensmittelzusatzstoffe Hydrokolloide, rechtliche Regelungen 17
- Zusatzstoffe in Kosmetika (BRD) 48
- Zusatzstoffe in Österreich und der BRD 17
- Zusatzstoffverkehrsverordnung, Änderung (BRD) 35

